翼の王国

ANA Inspiration of JAPAN | A STAR ALLIANCE MEMBER

10

ANAグループ機内誌
The Inflight Magazine
of ANA Group
October 2024
No.664

ミラノ
アペリティーボの時間

宮古島
伝統が繋ぐBLUE

翼の流儀
レシピコンテスト
最優秀料理人の機内食

Web「翼の王国」はこちらから

TSUBASA GLOBAL WINGS
click here! 点击这里!

ご自由にお持ち帰りください。

ANA KEIKYU 神奈川県 横須賀市 Yokosuka City 三浦市 Miura City

World Sailing Special Event

【大会公式ホームページ】

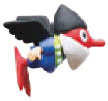
スポーツくじ WINNER toto BIG

私たちはスポーツ振興くじ助成を受けています

主 催 ANA ウインドサーフィンワールドカップ 横須賀・三浦大会実行委員会

10 2024 October

表紙／ミラノ（写真／佐田美津也）

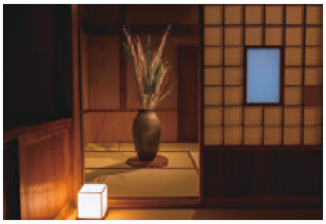


C O N T E N T S

翼の王国

写真／高砂淳二（宮古島）

写真／佐田美津也（ミラノ）



写真／福田ヨシツグ（湯ヶ島：静岡）

004 ごあいさつ

007 社員が見つけた! Local Premium通信

010 旅の出会い タイ／Takaprincipal

012 松丸亮吾の謎解きde世界一周 オランダ

014 オーランドの空の下で／国枝慎吾

017 雲の上の診察室／清水俊彦

特集 018 宮古島伝統が繋ぐBLUE

032 花、旅、人 柿とサンキライ／赤井勝

034 快適な空だけの旅 金浦国際空港／パラダイス山元

特集 036 ミラノ アペリティーボの時間

052 旅で潤う／静岡・湯ヶ島 老舗宿の渓流を一望する「茶室サウナ」

054 ニッポン47妖怪さんぽ 会津若松「天狗」／森井ユカ

058 旅するお取り寄せ 京都・大原／小倉ヒラク

060 翼の流儀 A New Ambitious Story 「レシピコンテスト」最優秀料理人の機内食

066 おべんとうの時間 岡山／阿部了・阿部直美

070 偏愛日本プロジェクト 北秋田／谷口槊

072 ライト、フライト カバンの中身は? ときかれたい／柚木麻子

076 郵便飛行　077 アンケートご協力のお願い/バックナンバー販売のお知らせ　078 翼ニッポン探訪

080 ANA GROUP INFORMATION　092 ANA STORE@SKY案内、国際線機内販売 商品ラインアップ

100 機内オーディオ/ビデオ番組案内　102 ANAグループ航路図

翼の王国　No.664　2024年 10月1日　発行：ANA『翼の王国』編集部　〒105-7140　東京都港区東新橋1-5-2　発行人：全日本空輸株式会社　制作：株式会社 光文社
編集統括：田邉浩司　編集人：二村勉史　スーパーバイザー：山下マヌー　編集：中野桜子、山下美咲、仲本剛、服部広子、小嶋美樹、高田真莉絵、藤沢緑彩、斉藤素子
デザイン：カメガイデザインオフィス／松澤順一郎、石川直美　スタジオギブ／山本雅一、野崎二郎、近藤礼彦
トリムデザイン／塚原敬史　attik／橘田浩志　横山希　編集協力：株式会社キャストネット／川元賢司、所裕子　印刷：共同印刷株式会社
【記事に関するお問い合わせ】株式会社 光文社　tel 03-5395-8150
【広告に関するお問い合わせ】ANA X株式会社　ライフサービス事業推進部　ml_notice_anamedia@ana-x.co.jp

©All Nippon Airways／Kobunsha2024　本誌掲載の写真・記事の無断転載および複写を禁じます。本誌に記載されている価格はすべて税込み価格です。

◉毎月1日以降に表紙や各ページのQRコードからリンク先への遷移が可能になります。

さあ、ミラノ、ストックホルム、イスタンブールへ

ごあいさつ

全日本空輸株式会社
代表取締役社長
井上慎一

いつもANAにご搭乗いただきありがとうございます。

今年はゴールデンウイーク、夏休みと、多くの方が海外に出かけられました。「時は取り戻せない。今しかないから来ました」。ハワイでお客様から伺った言葉です。今、この瞬間の「行きたい！」を叶えるポジティブな思いに触れ、共感しました。

ANAはこの冬、新たにミラノ、ストックホルム、イスタンブールに就航します。今月はこの3都市の魅力を、私の独断でご紹介します。皆さまの「行きたい！」に加えていただければ嬉しいです。

ミラノ

12月3日から就航予定のミラノはファッションや美術のほか、経済都市として知られ、クリスマスの時期にはミラノらしいハイブランドのツリーも出現し、毎年人々を魅了しています。

そんなミラノを一望できるのが、北西に広がるセンピオーネ公園にある「トッレ・ブランカ」という塔。ミラネーゼにもあまり知られていないこのタワーから、アルプス山脈や星をちりばめたような夜景を楽しむことができます。

井上's eye

私にとってミラノは、約30年前、関空―ミラノ線（1998年休止）の就航準備を担当した思い入れのある街。当時の空港事務所はコンクリートの打ちっぱなしに、扉だけが目の覚めるようなレモン色で、灰色とのコントラストが鮮やかでした。あらゆるところにこだわる美的センスに、さすがイタリアと感動したものです。

ストックホルム

次に、2025年1月31日から就航予定のストックホルム。水と自然の美しさはもちろん、家具や食器で有名な北欧デザインやESG先進都市として名高く、北欧への乗り継ぎ拠点として期待される街です。壁から椅子まですべて氷でできたアイスバーも楽しめます。

トッレ・ブランカから一望するミラノの街並み／写真：アフロ

→目次に戻る

北極圏のイエリヴァレ(Gällivare)の街のサンタさん/写真:角田明子

井上's eye

スウェーデンのサンタクロースは他の地域と少し違い、「トムテ」という現地の妖精をイメージさせる、グレーのセーターにとんがり帽を被った「可愛い小さなおじサンタ」です。

ANAが就航する頃、クリスマスの大役を無事に終えたサンタクロースたちが、どこかで「ご苦労さん会」をしているのではと思わせる雰囲気が好きです。

イスタンブール

2025年2月12日から就航予定のイスタンブールは、「東西文化の交差点」として広く知られています。古くから栄えた街で歴史的遺産も多く、新しい体験や気づきに出会えること間違いなし。

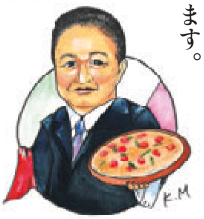
アヤソフィア、トプカプ宮殿、ブルーモスク、メドゥーサの青い目玉のお守り「ナザールボンジュウ」とたくさんの見どころや名物があります。

井上's eye

トルコ料理は、フランス、中国と並ぶ世界三大料理のひとつで、ピザやピラフの元祖はトルコともいわれています。様々な食材が織りなす、多様性に富んだ食の世界に魅了されます。

イスタンブールでは何を食べても最高ですが、私のイチオシはサバサンド。フランスパンに、玉ねぎ、レタスと素朴なサバの塩焼きを挟み、レモンをたっぷりしぼってほおばります。見た目、発想、そのおいしさ、まさに「日本と西洋の食文化の融合」にWAO! でした。

今回新たな3路線が加わることで、ANAの欧州路線は9地点・週49便まで広がり、ますますヨーロッパが身近になります。乗り継ぎも便利になり、世界への扉が大きく開かれるこの冬。魅力がたくさん詰まった欧州の街角で、皆さまにお目にかかれますことを、社員一同楽しみにしています。



1663年、オスマン帝国時代に建てられたニューモスク/写真:アフロ

ANA

Soaring to the future in harmony.

ANA ʻAha Mele

ハワイと繋がる音楽会

たくさんの人種や文化が集まり、世界中の人々から愛されるハワイ諸島。
この場所が舞台になるからこそ、つくれる未来があります。

私たちANAは、2019年にエアバスA380型機「FLYING HONU」を成田-ホノルル間で運航を始め、同年には音楽イベント「ANA HONOLULU MUSIC WEEK」をホノルルにて開催しました。2022年からは「ANA ʻAha Mele（アハメレ）」と名前を変え、ハワイ文化の継承や環境への理解を深める音楽・文化交流イベントとして毎年開催しています。本年は、11月13日～17日の5日間、ホノルルにて開催します。

旅行者のみなさん、ハワイのみなさん、そして素晴らしいアーティストのみなさんとハワイの未来をいっしょに考えて、創っていく機会になれることを願っています。
1人でも多くの方のご参加を、ホノルルにてお待ちしております。

チケット発売中　コンサート開催 11月14日（木）、16日（土）、17日（日）

ピアニスト辻井伸行さんと
地元アーティストなどによるコンサート

11月14日（木）
in Hawaii Theatre Center

ピアニスト辻井伸行さん
ブランチコンサート

11月16日（土）、11月17日（日）
in Blue Note Hawaii

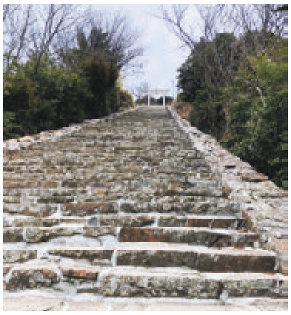
Halekulani On the Beach at Waikiki　OUTRIGGER RESORTS & HOTELS　PRINCE WAIKIKI　THE RITZ-CARLTON RESIDENCES　ROLLS ROYCE　SAFRAN

詳しくは、ANA ʻAha Mele 公式ページをご確認ください。

ANA ʻAha Mele

社員が見つけた！ Local Premium 通信 vol.24

絶品フードに美食レストラン、
隠れた絶景から伝統を受け継ぐ逸品まで……。
世界各国・日本各地を飛び回るANAグループ社員が
“ちょっと特別”な口コミ情報をお届けします。



※ 2024年8月現在、落石により車道は全面通行止めとなっています。

400メートルの山頂にある天空の鳥居からの絶景

香川・観音寺市

標高約400メートルの稲積山の頂上に本宮があり、「天空の鳥居」として知られる香川県観音寺市の高屋神社がおすすめです。下宮から山頂行きのバスも出ていますが、私が参拝に訪れた日はたまたま運行がなく、本宮まで1時間弱、徒歩で向かうことに。息を上げながら必死に登りきると、鳥居から見渡す観音寺市内と海の絶景が！　疲れも吹っ飛びました。徒歩で向かうと達成感もひとしおですが、バス運行の有無は事前に確認することをおすすめします。

加古 敦美／かこ あつみ　松山空港で旅客サービスに従事。国内、国際線どちらの業務も担当するグランドスタッフ。趣味は去年から始めたゴルフ。

お茶の旨味にうなる専門店の「特撰煎茶」

京都・京都市

京都市中京区にある日本茶専門店『一保堂茶舗』の京都本店には、喫茶スペース『喫茶室 嘉木』が併設されており、さまざまなお茶と茶菓子をいただくことができます。数あるなかでも特に私がおすすめしたいお茶が、京都本店限定の「特撰煎茶」。一煎目はお店の方が淹れてくれるのですが、一口含むとお茶の華やかな香りが鼻に抜け、舌の上には凝縮した旨味が広がります。緑茶なのにまるでこぶ茶のような旨味を感じる初めての体験に、思わずうなる一杯です。

鹿野 藍／しかの あい　ANAレベニューマネジメント部に所属し座席管理業務を担う。自宅で旅先の味などを再現する「レストランごっこ」が趣味。

ビールと一緒に頬張りたいご当地グルメのじゃこカツ

愛媛・松山市

愛媛県が誇る郷土料理で、近海で獲れた地魚のすり身を使った練り物の「じゃこ天」。それに衣をつけて揚げた「じゃこカツ」が大好きなのですが、なかでも私のお気に入りが、松山市にある居酒屋『一進丸』と『民酒党』のじゃこカツです。アツアツを頬張ると、サクッとした衣の中から魚の旨味がじゅわっとあふれ出し、ビールとの相性も抜群。じゃこカツを食べるためだけに、また愛媛県へ行きたいと思うほどです。ぜひ足を運んでみてくださいね。

向川 舞／むかいかわ まい　各種サービスの問い合わせ窓口を担当。旅先で城や酒場巡りをするのが好き。目標は「日本100名城」「続100名城」の制覇。

ヨッシャ踏破だ塩谷丸山！標高629mの低山にしてこの登り甲斐はアッパレ！山道で自分を追い込む時間、もうやみつきだわ。山頂はまだかな、そろそろかなと思った次の瞬間、目の前にひらける360度絶景パノラマ！青い空と海、美しい山々…これだから登山はやめられないのよ。あの遠くにそびえる富士山チックな山は、蝦夷富士こと羊蹄山。なんと神々しい…塩谷丸山、最ッ高のコスパ山です。はるばる小樽まで来て、ほんと正解だー！

好きへ飛んでけ。

ANA

ANA Inspiration of JAPAN | A STAR ALLIANCE MEMBER

社員が見つけた!
Local Premium 通信 vol.24

海外編

ライトアップが幻想的な中正紀念堂で夜の散歩を

台湾・台北市

台湾と聞いて多くの人が思い浮かべるのは小籠包などのグルメだと思いますが、私がおすすめしたいのは、台北市中正区にある「中正紀念堂」です。日中は衛兵の一糸乱れぬ交代式を見学するため多くの観光客が訪れますが、幻想的な夜、さらに雨上がり後が特におすすめなんです。スコールも多い台湾で雨上がり後に訪れると、ライトアップされた建造物が水たまりに映し出され、とても美しい光景を見ることができます。メトロで立ち寄ることもできるので、夜市の帰りなどに散歩も兼ねて訪れてみてください。

井田 誠輝／いだ まさき ANA Cargoのマーケティング業務部に所属し、貨物事業の経営戦略の策定・推進を担当。趣味は旅行とバドミントン。

マレーシア・クアラルンプール

暑さにほてった体に染み入る酸味と辛味のベストマッチ

マレーシアでポピュラーな麺料理と言えば「アッサムラクサ」。「アッサム」はマレー語で「酸っぱい」という意味で、魚の出汁にタマリンドの果汁やチリを加えた、酸味と旨味と辛味が絶妙にマッチした現地で広く愛される一杯です。玉ねぎやレタスなどの野菜もたっぷり入っており、一年中暑いクアラルンプールの気候で体が疲れた際に食べると元気が出てきます。ぜひマレーシアの国民的ドリンクである甘いミルクティー「テ・タレ」と一緒にお試しください。

中原 香澄／なかはら かすみ 客室乗務員。以前、親族が住んでいたこともありマレーシア渡航歴は10回以上。ステイ先での楽しみはローカルフードに挑戦すること。

秘伝のソースたっぷりな「宇宙一」のホットドッグ

アイスランド・レイキャビク

アイスランドの首都・レイキャビクにある『バイヤリン ベスタ ピルスル』という小さなワゴンで売られているホットドッグが大のお気に入りです。ビル・クリントン元アメリカ大統領らも大絶賛したことから、地元民や観光客のあいだで「宇宙一美味しいホットドッグ」と呼ばれて有名になっています。具材は普通のホットドッグと変わらないものの、秘伝のソースでやみつきになること間違いなしです。美味しさのあまり、私は2日間の滞在中に夜と朝で2回も食べに行きました。

湯山 要海／ゆやま かなみ 主に無線機器やライトの整備、装備品の委託先管理や不具合分析を担当する整備士。無類のディズニー好きで、海外のディズニーリゾートを巡るのが趣味。

旅の出会い

タイ／サム・パン・ボーク

Vol.7 写真・案内人

Takaprincipal

世界を巡る才人が旅先で出会った、
忘れえぬ光景を綴る。
今回は多彩な顔を持つアーティスト

Profile

タカプリンシパル◉愛知県出身。フォトグラファーとしてトップブランドの撮影などを手掛けながら、アートディレクター、クリエイティブディレクター、DJ、アートキュレーターなどマルチに活躍中。現在は香港をベースに、世界各地を巡りながら「五感で感じた魅力」を写真を軸としたアート作品に昇華し、発表し続けている。

「都会のエナジーを可視化する」をコンセプトに、私はアート活動を行ってきました。大自然を訪れ絶景を垣間見ながら、しかし、その手にはスマートフォンなどのデジタルデバイスが握られている——。そんな現代人のリアリティを表現したいと、世界各地を旅して壮大な自然環境を撮影しては、その写真にネオンカラーのイメージを重ねるという手法で作品を制作してきたのです。

今回、載せていただく写真の撮影地は、タイに長年暮らす幼馴染（おさななじみ）に作品のコンセプトを伝え、コーディネートしてもらった場所で、2019年に初訪問しました。「グランドキャニオンのような雄大な場所が、タイにあったのか」と素直に感動した記憶があります。すごく暑いところで、雨季には洪水の危険もあって、でも、どこにも代え難い絶景がある……「リスクと快感は表裏一体」と痛切に思いました。広大な岩盤が季節や天候、時間帯によって、表情をガラリと変える点も大いに気に入りました。

全体が青みがかったこの写真は、日の出の瞬間にシャッターを切ったもの。そして、このときの朝日が、幼馴染とともに見た最後の朝日となってしまいました。この旅の数年後、彼は不意に帰らぬ人になってしまったのです。

サム・パン・ボークで撮影した写真をもとにした作品はその後、クラブチャートで世界1位を獲得した曲のジャケットに使用されたり、あるバンドのツアーグッズに採用されたりと、私の思惑を超えて世界中に流布され、多くの人の目に届けることが叶いました。それもこれも、この地に誘（いざな）ってくれた彼のおかげと、いまはただ、深い感謝の気持ちでいっぱいです。

謎解き de 世界一周 25

松丸亮吾&
謎解きクリエイター集団
RIDDLER(リドラ)が
ナビゲート

松丸亮吾：東京大学に入学以後、さまざまな分野で一大ブームを巻き起こす「謎解き」の仕掛け人。「考えることの楽しさ」を広めるべく東大発の謎解きクリエイター集団 RIDDLER を立ち上げ、仲間とともにあらゆるメディアに謎解きを仕掛ける。

第 25 回の旅行先はオランダ！
オランダはヨーロッパの西側に位置する国だ。実は正式名称は「ネーデルラント王国」。世界中でオランダと呼んでいるのは日本だけなんだ。そんなオランダは国土の 4 分の1が「ポルダー」と呼ばれる埋め立て地でできていて、その大半は海抜0m以下。「ネーデルラント」はもとは「低地」という意味なんだよ。
さて、ここではそんなオランダをテーマにした問題を2問出題しよう。謎解きの旅に出発だ！

NAZOTOKI 1問目

かつて、オランダではあることを防ぐために風車を利用していたんだ。それはなにか、謎を解いて答えよう。

難易度 ★★☆☆☆

ヒント
頭の中で風車を回転させてみよう！

→目次に戻る

NAZOTOKI 2問目

オランダの花火はあるタイミングでしか見ることができない。それはいつかな？

難易度 ★★★★★

ヒント 打ち上げている場所、花火の色に注目しよう。

NEWS

松丸亮吾塾長のひらめき学習塾 リドラボ開校中！

リドラボは、これからの時代に必要な「地頭力」を育てることに特化した、小学生のための“ひらめき学習塾”です。東京大学・藤本徹准教授による監修のもと、謎解きを応用して開発した“ひらめき学習プログラム”を中心に設計しています。

謎解きのように夢中で楽しむうちに考えること自体が好きになり、自然と地頭力も育っていく、そんな学びを大切にする教室です。「考えることって楽しい！」と心から感じてもらえるようなカリキュラムを用意して、皆さんをお待ちしています。

リドラボの詳細・体験予約は リドラボ

地頭力を育てるひらめき学習塾 リドラボ

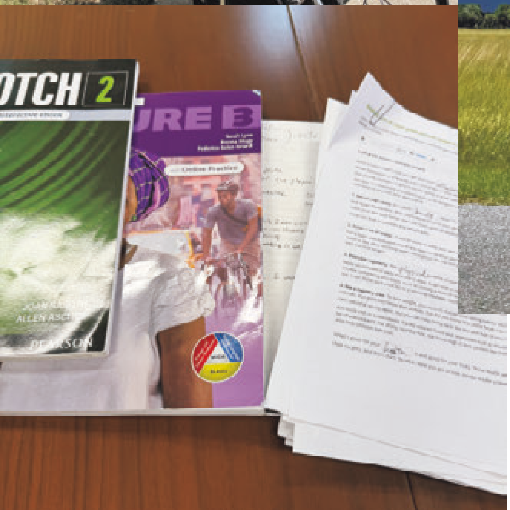
解答は91ページに掲載しています

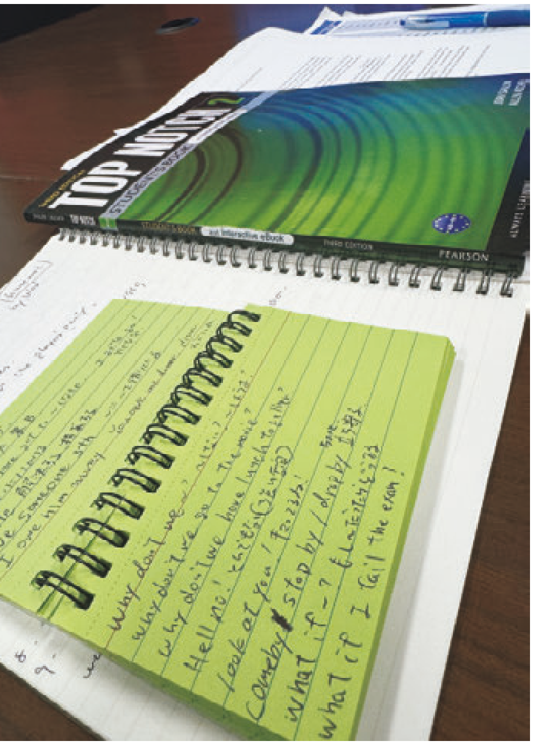
オーランドの空の下で

moved from Jan.2024

VOL.4

写真・文　国枝慎吾





今年1月、私はアメリカ・フロリダ州に拠点を移しました。こちらに来た目的の一つ、それは自分の英語力を磨き直すこと。現在は、全米テニス協会のナショナル・キャンパスで主にジュニアの選手たちを午前中に指導し、午後は近くにある州立大学内の、外国人向けの語学スクールに通うという毎日を送っています。

改めて英語を学び始めて半年以上が経つわけですが……「一筋縄ではいかんなぁ」というのが、正直ないまの感想で、日々〝手応え〟と〝挫折〟を味わっています（苦笑）。

こちらに来た当初、私の〝なりたい自分〟のイメージは、流暢とまではいかなくとも、会話の相手が話す英語をしっかり理解し、自分の伝えたいこともきちんと英語で伝えられる、というもの。その理想の姿を100点とすると、現状は……40点がいいところなんです。

会話の相手が学校の先生であったり、私同様、こちらに移り住んだノンネイティブの人であったり、はたまた、そのようなノンネイティブの人との会話に慣れた相手であれば、ほぼほぼ問題なく、話せるようになったと思います。当初に比べれば英語はスラスラ出てくるようになりましたし、いちいち日本語に変換せずとも、ダイレクトに英語でものを考え語れる場面も増えてきて、自分でも「上達してる！」という実感も。でも……、もっとも厳しい〝先生〟が、午前中のテニスコートにいるのです。そう、それはジュニアの選手たち。まだ若く、正直で、ノンネイティブとの会話経験も乏しい彼らとの英語でのやりとりが最大の難関で、会話中「ん?」という表情をされてしまうこともしばしば。そのたびに「あ〜、まだまだダメなんだ」と、突き落とされるような気分を味わうのです。

そうそう、英語を学ぶなかで衝撃の事実も判明しました。現役時代、海外遠征の際などに、私は何度も英語のインタビューを受けてきました。その際、数えきれないほど語ってきた「I play tennis」という言葉。しかし、私の発音では「play」ではなく「pray」だと指摘されてしまったのです。いまは、一刻も早く〝テニスを祈る〟状態から脱したいと切に思い、発音も猛特訓しています。

PROFILE

国枝慎吾

脊髄腫瘍のため9歳から車いす生活となり、11歳で車いすテニスと出会う。四大大会とパラリンピックを制覇する「生涯ゴールデンスラム」を達成。23年1月、世界ランキング1位のまま引退。

2016年よりスポンサーシップ契約を結んでいるANAは国枝さんの新しい挑戦をさらに応援し続けます。

→目次に戻る

「翼の王国」の楽しみ方のご案内

「翼の王国」では、お客様のシーンに合わせた様々な楽しみ方をご用意しております。

ご搭乗前

〈ANAアプリ〉からデジタル版を楽しむ!

ご自身のデジタル端末の「ANA公式モバイルアプリ」から「翼の王国」をダウンロードして、ご搭乗前でも「翼の王国」をお楽しみいただけます。

※冊子形式で最新号やバックナンバーを閲覧いただけます

「ANA」アプリのダウンロードはこちらから

機内

〈冊子〉を楽しむ!

機内で紙の冊子を読みながら、ゆっくりとした時間をお過ごしください。
持ち帰って旅先のお土産としてもお楽しみいただけます。

※冊子をご希望の方は、機内の客室乗務員にお知らせください

〈個人用シートモニター〉や〈機内Wi-Fi・エンターテインメント〉からデジタル版を楽しむ!

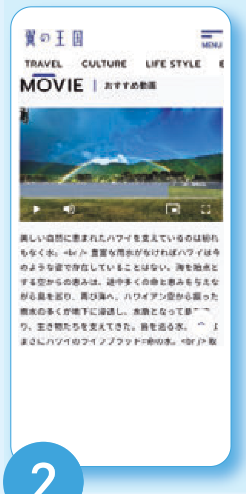
個人用シートモニター搭載機や、機内Wi-Fi・エンターテインメント対応機では、機内でもデジタル版をお楽しみいただけます。

ご搭乗後／日常

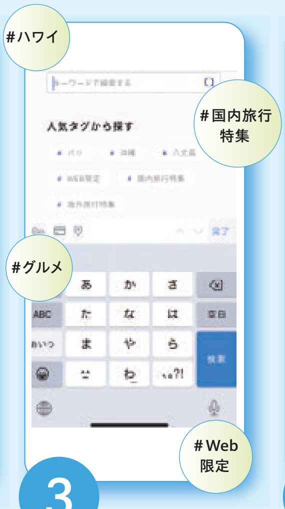
〈Web版〉を楽しむ!

2022年10月よりWeb版も開始しています。最新号やバックナンバーをご覧いただけるほか、Web版だけのお楽しみもご用意しております。
ANA便にご搭乗のない月でもお楽しみいただけます。

1 「翼の王国」取材の裏側や、Web限定のオリジナル記事を楽しむ



2 旅特集の動画を楽しむ



3 好きなワードやタグで過去の記事も検索して楽しむ

4 記事に掲載された気になるお店や観光地情報をチェックして、次の旅の参考にする

Web「翼の王国」はこちらから https://tsubasa.ana.co.jp/

No. 005

雲の上の診察室

脳神経外科医・清水俊彦

飛行機は脳に優しい乗り物

東京の私の頭痛外来には、関西からわざわざ通院してくださる患者さんも少なくありません。そんな患者さんたちに「どうやって上京されましたか？」と尋ねると、ほとんどの方が「飛行機で来ました」と答えます。

実際に移動している時間は、飛行機のほうが断然短い。でも、空港までの移動や、保安検査や荷物のチェックインなどに要する時間を考えると、関西から東京まで、ドア・ツー・ドアの時間は、飛行機と新幹線に大差はないようにも思います。それなのに患者さんたちの多くは飛行機を好んで使われる、その背景には新幹線の特性が関係していそうです。

ある患者さんは「トンネル通過時や対向列車とのすれ違いのとき、車内の気圧が大きく変化する感覚が苦手だから」と話します。また、別の方は、車窓からの眺めを理由に挙げました。「窓の外の景色が、猛スピードで流れていくのを見ていると、目が回りそうな気分になります」と。

たしかに、刻々と移りゆく景色や、急変する気圧差は、変化に敏感な頭痛持ちの脳を刺激し頭痛を引き起こす可能性があります。日ごろから頭痛に悩まされている患者さんたちの多くが新幹線ではなく、自然と飛行機での移動を選んでいたのはそこに理由があるのかもしれません。

離着陸時を除けば、機内の気圧は安定し、機窓からの眺めも、遠い山並みや眼下の島並みがゆっくり、ゆったりと流れていく……。そう、じつは飛行機というのは、脳にとってはとても優しい乗り物だったというわけです。

それでも、上空の機内は地上に比べて気圧がやや低いため血管が広がりやすい環境でもあります。搭乗前に飴玉を舐めて血糖値を少し上げておきましょう。脳の血管が広がりにくくなり、頭痛が起こるのを防いでくれます。

笑顔になる処方箋

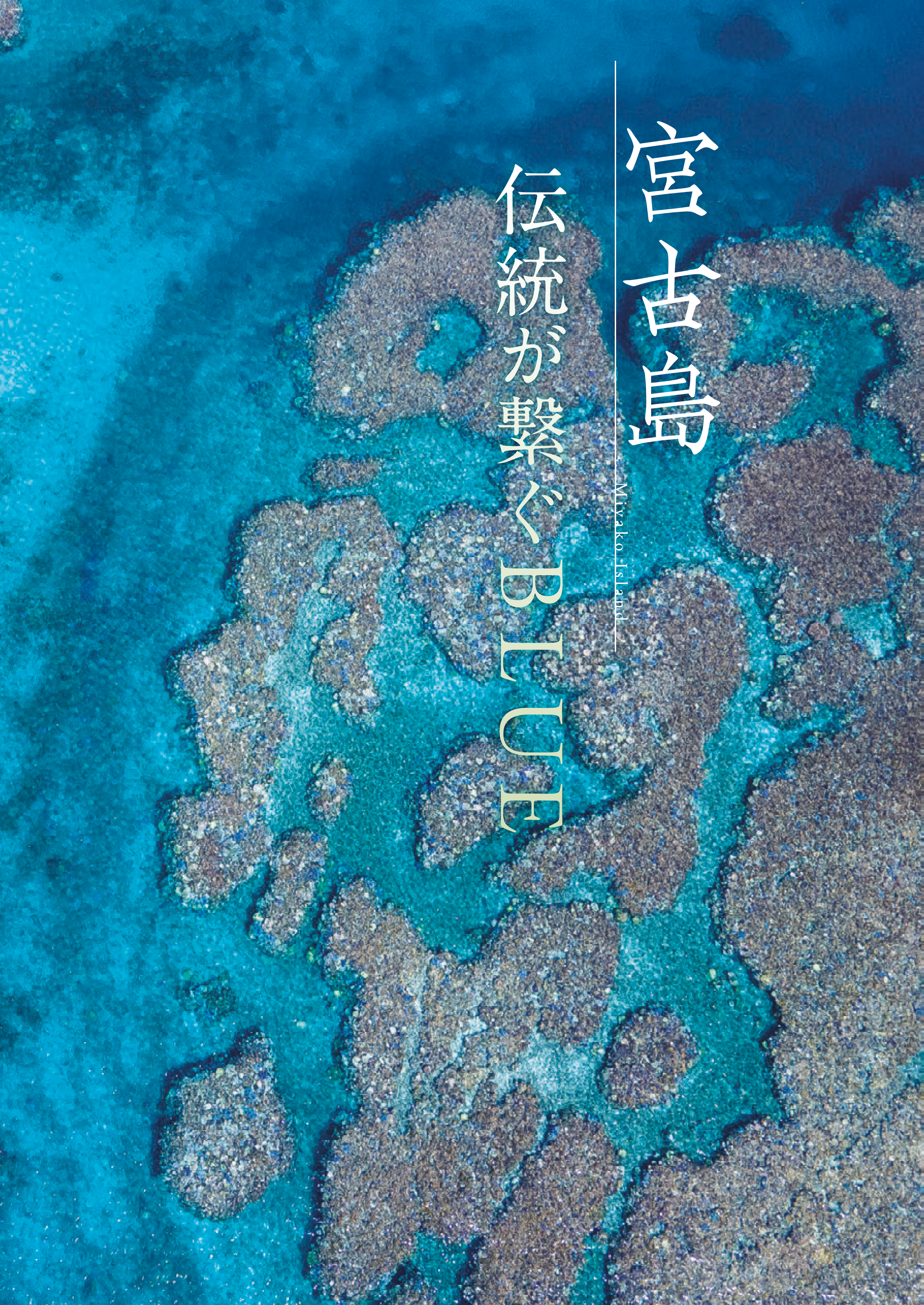
搭乗前に飴玉を……
また機内ではゆったりと景色を楽しみましょう

しみず・としひこ　脳神経外科医。医学博士。1958年、京都府生まれ。日本医科大学医学部卒業、東京女子医科大学大学院博士課程卒業。現在、東京女子医科大学をはじめとする複数のクリニックで頭痛外来を担当し、一日あたり数百人の患者さんを診察する、頭痛研究の第一人者。著書やメディアへの出演も数多い。

宮古島

Miyako Island

伝統が繋ぐBLUE



「宮古ブルー」と呼ばれる、圧倒的な海の青さ。
この青は、宮古島と周辺の島々で
紡がれた海の伝統によって
守られてきたものである。
資源に負担をかけない伝統漁を通して
海を守る漁師、漁業関係者、
ダイバー、ネイチャーガイドなど、
島と海に関わる人々の視点を通して
感じられるのは、
宮古の海の豊かさと伝統。
島の人々の未来に向けて抱く思いを伝える。

写真：高砂淳二　取材・文：山下マヌー
コーディネーション：河村美帆　編集：小嶋美樹

すべてが繋がることで奇跡の海が保たれてきた

「蝶の羽ばたきが嵐を起こす」。無関係な出来事が、思わぬ形で大きな影響を与え合うことがあることを示す言葉だ。奇跡の青ともいわれる宮古の海も、海に関わる様々な人々の活動が積み重なって現在の美しい姿を保ってきたといえる。100年以上の歴史を持つカツオ一本釣り、生き餌を捕獲するアギヤー漁などの伝統漁は、過剰な漁獲を避けることで豊かな海の生態系を維持してきた。光合成を通じて二酸化炭素を吸収し酸素を供給、海水の浄化にも貢献するモズクの漁も同様。海の透明度と美しい青色を維持する上では欠かせない。それぞれが、地域住民と自然とが共生してきた歴史を物語る貴重な文化遺産であり、宮古の海に貢献してきた営みなのだ。

宮古島の青の礎、それは
島人が育んできた伝統と自然との共生

「カツオの伝統漁が宮古島の海の青さを守ることに繋がっているのかどうかはわかりませんが、持続可能で環境に優しい漁法であることは確かです」。そう控えめに語る隆祥丸船長、久高さん。カツオの一本釣りとアギヤー漁といった宮古島の伝統漁は単なる漁業にとどまらず、生態系の上位に位置するカツオを対象とすることで、海洋生態系のバランスを維持。サンゴ礁の保護、地域社会との共生、そして観光資源としての価値など、多岐にわたる重要な役割を担っている。

隆祥丸2代目
久高一哲さん

島唐辛子を潰して醤油に混ぜ、釣り上げたばかりのカツオにかけて食べる漁師飯は格別。本来は酢味噌で食べるのが宮古島の伝統的な食べ方で、宮古のカツオの旨みを最大限に引き出すという。伝統漁を支えることは単に食文化を守るだけでなく、豊かな自然を守り未来の世代に引き継いでいくことにも繋がる。カツオ漁の後継者が減る中、より多くの人が宮古のカツオを味わうことで、伝統漁は今後も引き継がれていくことが可能となり、宮古の海を守っていくことにも繋がる。

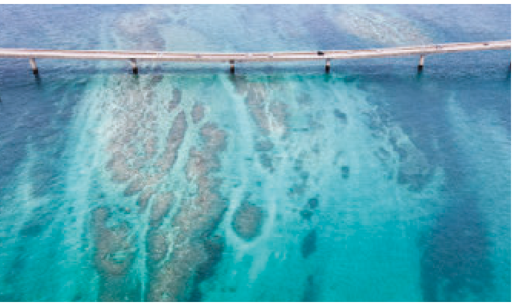
世界が羨む宮古BLUE
奇跡の青の世界に包まれる

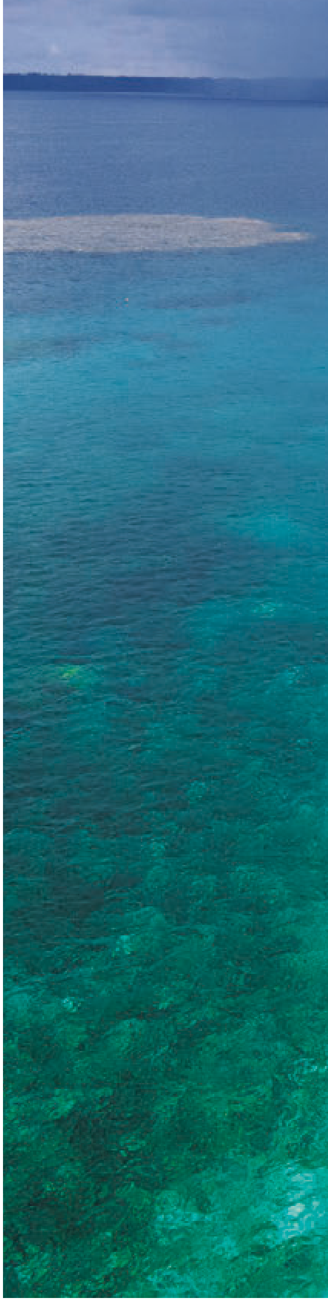
宮古島及び周辺の青が他の場所と比べて特に鮮やかで美しいのは、山がないため陸地に河川がなく、土砂が海に流入しないことも一因とされている。

モズク漁を守り、伝統を繋げる 秘境ボートシュノーケル

漁とシュノーケル 海と観光客が繋ぐ伝統と未来

モズク漁師をしていた村上さんがボートシュノーケルの事業を始めたのは、伝統的なモズク漁の存続を危惧したためだったそう。モズク漁は季節が限られ、漁師の生活は厳しい状況にある。やめていく漁師がいる現実に、「何か貢献できないか」と考えて始めたのが、夏の観光シーズンに遊休化する漁船を借り上げることで漁師の収入を補い、同時に観光客に宮古島の美しい海を紹介できるという取り組み。巻頭ページ（P18～19）の写真を見ておわかりのように、地元漁師しか知らない、周囲に誰もいない秘境ポイントでのシュノーケリングは、宮古の海の美しさ、素晴らしさと多様性を感じられる体験となるだけでなく、地域活性化にも繋がっている。

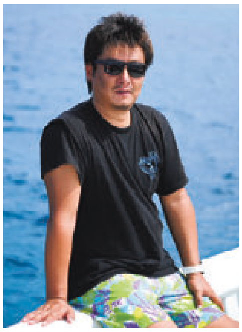




陸域での環境整備が海へと繋がる

島の環境を守るため、市では多くのことに取り組んでいます。私達の課では陸域の対策が中心ですが、それは海を守ることにも繋がります。不法投棄の対策が喫緊の課題で、宮古圏の投棄量（重量比）は県でワースト１という現状を変えようと啓発に取り組んでいます。

宮古島市役所・環境衛生局 環境保全課
生活環境係長 友利翔太さん（左）、
自然環境係長 長濱秀明さん（右）



マリンサービス碧 宮古島
村上雄基さん
https://www.instagram.com/marineserviceao.miyakojima/

沖縄伝統の木造船
サバニが可能にしたエコツアー

珊瑚を傷つけない木造船

「昔の人はこれで奄美まで行っていたんです」と語るのは、50年前に建造されたサバニ（かつて沖縄の島々で使われていた木造の帆船）を使い、宮古島と橋で繋がる伊良部島でエコツアーを行う蟹蔵の吉浜さん。「エンジン付きの船では入ることのできない、珊瑚が広がる浅瀬の海でも行くことができ、木造なので珊瑚に当たってもほとんど傷つけません」。17エンドと呼ばれる滑走路から時折り聞こえる飛行機の音以外、波と風の音だけの静寂の中をサバニで漂う時間は、昔から変わらない。「幼い頃の記憶の島の姿が変わっていくことに心を痛めて」このツアーを始めた吉浜さんにとっては「伊良部島の美しさと自然に触れる感動と幸せを多くの人に提供する」ことが唯一の願いだ。

音で魚やカメを驚かさぬよう無音の小型電動エンジンを取り付けたサバニ。実際にウミガメのほうから船に寄ってくることも。吉浜さんの庭で採れたフルーツを秘密のビーチで食べたり、「世界一美味しいマングローブ蟹」を使った蟹コース料理、蟹パスタなどの提供も行う。

蟹蔵　吉浜崇浩さん
https://kani-zo.com

碧海の恵みを活かす島人の思い

島の農家、漁師、畜産家から取り寄せた地産地消料理

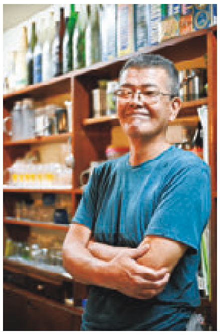
島和食 郷家～はなれ～
https://zumi-goya.com/hanare/

島の農家、漁師、畜産家から取り寄せた地産地消料理「島和食」がコンセプト。カツオ、島野菜など宮古島産の食材をふんだんに使用した「素材にこだわった選べる三種のおまかせ料理」が人気。カウンター席に座り、島育ちのオーナーシェフ奥平幸司さんから聞く島の話も興味深い。

商品開発により、宮古モズクを絶やさない

もずく麺屋んつばた・CAFE & GIFT ntsubata
https://www.maja-land.com/shop.html
https://www.maja-land.com/cafe.html

温暖化や台風の減少で天然モズクが激減している現状に危機感を抱き、もずく麺やもずくジェラートなどの商品開発、サプリメントへの提供など試行錯誤を繰り返しているのは、モズク漁師でもある社長の本村貞和さん。彼の情熱がモズクの多様性と可能性を広げる。



島のソウルフード。伝統の「島おでん」

島おでん たから

https://www.instagram.com/shimaoden_takara/

1957年に構えた店舗は、先代が稲荷寿司を売っていた屋台が起源。暑い島でなぜおでんかというと「冷蔵庫がなかった時代に保存食として重宝された」（オーナーの下地正明さん）からだそう。島の具材や厚揚げなどに加え、テビチが入るのが島おでん。希少な宮古牛ステーキも人気。

宮古島への翼

東京（羽田）などからANA便で宮古空港へ。

※運航情報は変更になる可能性がございます。
最新の情報はANAウェブサイトをご確認ください。

「宮古島特集」はWeb『翼の王国』でもお楽しみいただけます。
本誌未掲載のWeb限定記事もぜひご覧ください。

島の活性化を目指し“攻める”水産加工会社

浜口水産

https://www.hamaguchi.okinawa

島の活性化を目指し、カツオを使った商品の開発に力を注ぐ浜口水産。漁師の勝負汁を商品化した“勝負汁”、鰹ちゅう汁、カツオとマグロの佃煮などの商品を次々と展開。また魚を美味しく食べてもらいたいと開発した、卵を使わずに揚げられるてんぷら粉は誰が揚げても美味しくできると人気。宮古島の魅力を広め、地域の活性化に貢献している。

宮古島“最古”のレストラン

れすとらん のむら

https://no-mu-ra.com/nomura.html

60年以上続く老舗レストラン。先代が泡盛酒造所の敷地内にレストランを開いたのが始まり。かつて島で大量に獲れた伊勢海老だったが、今では珊瑚の数が減ったことに伴い、数が激減。それでも「なるべく地元の伊勢海老を」と食材にこだわり、伝統の伊勢海老の味を守り続ける。

今月の花

花も旅も〝王道〟より〝余白〟

装花・文

赤井勝

私は、さまざまな意味で、少し外した旅が好きです。たとえば、自ら好んで訪問してきたのは、京都ではなく奈良。大阪出身ですから、二つの古都には幼いころからよく遊びに行きました。もちろん、清水寺や金閣寺など名勝がたくさんある京都も、それは趣があって私は大好きです。ですが、神社仏閣など目にするものの多くが美しく完成されていて、私自身はただただ「素晴らしい」と圧倒されるばかりなのです。

その点、奈良は……たとえば平城宮跡や石舞台古墳など、見る人がイマジネーションを膨らませる“余白”があるような気がします。目の前に広がる光景を眺めながら「当時の人たちはこの場所で、どんな営みを送ってたんやろ？」と頭の中で思い描く、私にはそれが無性に楽しく感じられるのです。

同じことは花木にも。紅葉や桜の名所は、見ごろに訪れるのが“王道”ですが、やはり私は少し外した時季も愛でてみたい。色づく前の青い葉を見ては「これから成し遂げるんやな」とワクワクした思いを抱き、すっかり花が散ってしまった桜の枝を見れば「よう頑張ったな」と労(いたわ)りにも似た気持ちが湧いてきます。

今月の花は皆さんよくご存知の、朱赤色の実が成る柿と、クリスマスの飾り付けに用いられる小さな赤い実が可愛らしいサンキライ。ですが、今回は双方ともまだ、青々としたままです。この、旬をあえて少し外した青い実たちが、この先どう色づいていくのか——。花、そして旅には、そんなふうに想像を掻き立てる楽しみ方も、あるのではないでしょうか。

赤井さんが「イマジネーションを膨らませる余白がある」と話す国営平城宮跡歴史公園（写真：藤井金治／アフロ）

赤井　勝／あかい　まさる
65年、大阪府生まれ。花を通じ心を伝える自らを「花人」と称し、自身の飾る花を「装花」と呼ぶ。08年、北海道洞爺湖サミット会場を花で飾り、13年、伊勢神宮式年遷宮では献花を奉納。17年、フランスのルーブル王宮内パリ装飾芸術美術館で開催の「JAPAN PRESENTATION in PARIS」でも桜の装花を担当した。

パラダイス山元の

快適な空だけの旅 Vol.25

フル活（フルーツ活動）のスゝメ

イラストレーション／ソリマチアキラ

猛暑というより、今年は全国的に酷暑の夏だったが、それも収まり、この季節ならではの味覚が楽しめるようになってきた。

旬は過ぎたものの、私の数ある好物のひとつにスイカがある。パラダイス家では〝スイカ担当〟として、近所の青果店の他、旅先で出会った地モノを目利きして、軽く叩いて内部からの反響音を確かめて〝密度・糖度間違いナシ〟を徹底確認して購入、家まで無傷で運んでくるというのが私の任務だ。全国の名産地の空港売店で手に入れた最上級品を安全に持ち帰るミッションというのは、毎回スリリングで、実にやりがいがある。

単に重たいものは私に任せたいだけという理由なのかもしれないのだが、家族も丸ごとではない、お店でカットされて並んでいるスイカとかは買う気にはならないようだ。たとえ、スーパーで食べやすくダイスカットされて透明のカップに入っている商品に、半額シールが貼られ

→目次に戻る

ていても手は出ない。丸々一個を買ってきて、台所で包丁を入れるあの儀式にも似た行為の瞬間を純粋に味わいたい。

長年スイカ好きを公言していると、ありがたいことに友人から、見たこともない大きさの楕円形（だえんけい）だったり、無理やり感がありすぎる立方体とか、ギザギザ模様がない真っ黒のダイナマイト形とか変わったスイカが届く。私の周りは、人を喜ばせることに長けている人たちでいっぱいだ。実に嬉しい、いい連鎖だ。

観光も何もせず、空港から一歩も出ないで搭乗した便と同じ飛行機で帰ってくる、ANAにとっては〝純粋すぎる搭乗客〟が路線によって微増中と伺った。

拙著『パラダイス山元の飛行機の乗り方』で10年以上前に〝この技〟を披露。自分以外誰もやっていなかった〝乗り方〟が飛行機好き界隈に浸透してきた。

折り返し便に乗る際、CAさんから「お帰りなさいませ！」と満面の笑みで言われることもあるが、怯んではいけない。こちらからも笑顔で「お久しぶりです！　お元気でしたか？」と返すくらいの余裕が欲しいところだ。でも、そういうのがどうしても恥ずかしいというのなら、到着空港の売店で、例えば青森ならりんご、岡山なら桃、鳥取なら梨などを箱買い。「新鮮な果物を買いに行ってきました！」と、自らアリバイをつくって猛アピールするという手もある。でも、CAさんから、さらにそこに突っ込みを入れられてしまう可能性も否定できない。

マイルやプレミアムポイントを貯めるためだけのシンプルな搭乗から、あえてひと手間加えた「りんご活」とか「スイカ活」「さくらんぼ活」「桃活」「梨活」「マンゴー活」を実行してみるというのもありかもしれない。

タイミングよく空港のANA FESTAに季節の果物が並んでいたなら、ANAカードでさらにマイルが貯まってたいへんお得である！

～つづく

パラダイス山元の 空港巡礼

【金浦国際空港】GMP

羽田⇄金浦（キンポ）線は、お互い都心まで電車で30分以内で移動が可能。基本は、羽田空港第２ターミナルからの出国。海外旅行をしたくても、なかなか時間が取れない人向けに、仕事を早めに切り上げ、夕方の便で羽田から出発、金浦空港内の免税店でショッピングを楽しんで、その日のうちに同じ飛行機に乗って帰国する弾丸トラベルも可能。スターアライアンスゴールドメンバーであれば、羽田空港のANA LOUNGEと金浦空港のAsiana Loungeが利用可能。アシアナ航空がメンバーであるうちに利用しておきたい。免税店では、フェイスパック、コスメ用品、海産物の燻製や本場のキムチ、買えば買うほどお得になる専用大型バッグつきの韓国海苔を購入。パラダイス家の食卓には欠かせない定番の“胡麻油風味”の他、最近発売された“オリーブ油風味”の韓国海苔がパラダイス山元の推し。

パラダイス山元：プロ搭乗客。ANAミリオンマイラー。餃子レストラン「荻窪餃子 蔓餃苑」のオーナーシェフ。著書に『読む餃子』、英語版・仏語版餃子レシピ本『GYOZA』、『パラダイス山元の飛行機の乗り方』『なぜデキる男とモテる女は飛行機に乗るのか？』など。グリーンランド国際サンタクロース協会公認サンタクロースのライセンスを持つただ一人の日本人でもある。X（旧 Twitter）@mambon

Magic Hour in MILAN

アペリティーボの時間

イタリア全土で楽しまれているアペリティーボは、18世紀後半ミラノで生まれ、北イタリアを中心に根付いた（諸説あり）、食前酒と軽食を楽しむ習慣。毎夕17時～20時頃人々が店に集まり、特にミラノでは多くの店が活気に満ちている。ファッションやデザインの中心地であるミラノのアペリティーボ文化は、都市の活気と社交性を映し出す魅力的な習慣であり、観光客であっても地元の雰囲気を味わいながら、リラックスした時間を過ごせる。ミラノの街が最も口マンチックな表情を見せるマジックアワーの時間、洗練されたアペリティーボとその文化を体験しに出かける。

取材・文：山下マヌー　写真：佐田美津也　編集：高田真莉絵　コーディネーション：佐武辰之佑

12月3日よりANA直行便で羽田国際空港（HND）からミラノ・マルペンサ空港（MXP）まで約15時間半（毎週火曜・木曜・日曜発）。ミラノ・マルペンサ空港（MXP）から市内までは特急利用で約30分（中央駅までの場合）、リムジンバスで約1時間。帰国はミラノ・マルペンサ空港（MXP）からANA直行便で羽田国際空港（HND）まで約13時間（毎週火曜・木曜・日曜発）。

Ceresio 7

VIA CERESIO 7, 20154 MILANO
https://www.ceresio7.com

ミラノの夕暮れを彩る特別な時間「アペリティーボ」

夕焼けが街を染める頃から空が群青色へと変化する、マジックアワーと呼ばれる時間。ミラノの美しい建物が夕日に照らされ、街全体が温かい光に包まれる。そんなロマンチックな雰囲気の中でアペリティーボを楽しむことは、まさにミラノならではの体験となる。最近ではルーフトップやプールサイドでもアペリティーボが楽しめるようになり、さらにその魅力が増している。

食事の前に友人たちと集まり、グラスを傾け軽食を楽しむミラノのアペリティーボ。それは街の文化、人々の生活の一部でもある。この特別な時間を体験することで、より深くミラノを感じることができる。

ミラノの夕暮れは、街全体をドラマチックな舞台へと変える。Ceresio 7はDsquared2が手がけた、ミラノで最も洗練されたパノラマ空間のひとつ。歴史的な建物のルーフトップでマジックアワーの色に染まる街並みを眺めつつ楽しむアペリティーボは、素晴らしい思い出となる。ちなみに料金だが、通常のドリンク代金の中にアペリティーボ用の料理の料金が含まれるというお得なシステムで、これはどの店でも同じ。

ミラノ中心部。ルーフを活かしたホテルのアペリティーボ

スカラ座の裏手に位置するHotel Milano Scalaは知る人ぞ知るアペリティーボの穴場スポット。ホテルの最上階に設けられたルーフガーデンでは、ミラノの街が一望できるパノラマを眺めながらアペリティーボが堪能できる。「ミラノ発祥のカクテル“ネグローニ・ズバリアート”も人気ですが、このホテルではイタリア発祥のリキュール、レモンチェッロを使ったオリジナルカクテルとフィンガーフードが評判です」（バーテンダーのダニエルさん）。夕暮れの美しい時間、優美なマジックアワーを過ごす。

Hotel Milano Scala

Via dell'Orso 7, 20121 Milano

https://hotelmilanoscala.it

10 Corso Como

ガーデンで楽しむ、季節の味わい

1991年、コンセプトストアとしてオープンした10 Corso Comoは、世界展開を図るグローバルストア。ライフスタイルとファッションを融合させたコンセプトを持ち、ミラノを代表する洗練されたスポットとして、その名を知られている。「ここのアペリティーボがミラノで一番好き」というミラネーゼも少なくない人気の場所でもある。ビューは望めないが、手入れの行き届いたプライベートガーデンで、月ごとに色のテーマを決め、旬のオーガニック食材を使用したフィンガーフードとオリジナルカクテルを楽しむ。

10 Corso Como

Corso Como 10, 20154 Milano
https://10corsocomo.com/en-jp

BVLGARI HOTEL MILANO

Via Privata Fratelli Gabba 7B, 20121 Milano
https://www.bulgarihotels.com/en_US/milan

イタリアンラグジュアリーな隠れ家

ミラノを代表するブティックホテル、ブルガリ ホテル ミラノ。今年で開業20周年を迎えたブルガリ ホテル第一号店は、都会の喧騒を離れた緑豊かな隠れ家のような場所に佇む。約4000平方メートルの広大な敷地内に、洗練された空間が広がる。宿泊客でなくてもドレスコードなしで気軽に立ち寄れるバーでは、毎日変わるバラエティ豊かなアペリティーボメニューを用意。美しいガーデンを眺めながら味わいたいのが、「ブルガリカクテル」。グラスに浮かぶ「BVLGARI」の文字が印象的だ。

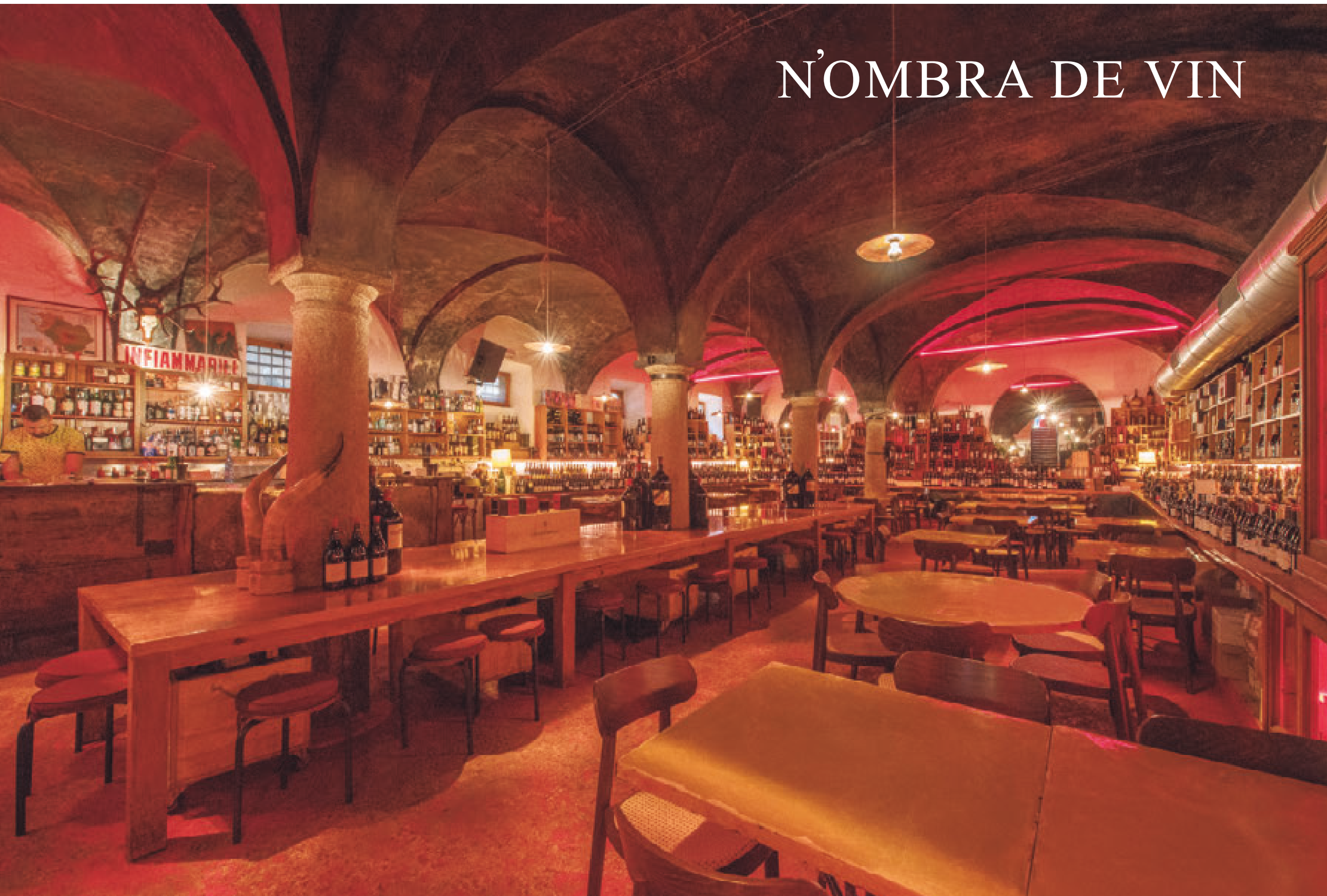
教会の地下倉庫を改装したミラノ最大のワインショップ

1973年、歴史あるワイン商の一族がワインショップに店を併設。13世紀に建てられた教会の地下倉庫を改装した特別な雰囲気と、世界中から集めた3000種類以上のワインで多くのワイン愛好家を魅了。現在ミラノ最大のワインショップである。地下の店内だけでなく、店頭のテーブル席でもアペリティーボを楽しむことが可能だが、常に満席のため予約をおすすめする。豊富なワインに加え、アペリティーボでは様々な種類のワインがグラスで飲めることも人気となっている。

N'O MBRA DE VIN

Via San Marco 2, 20121 Milano

https://www.nombradevin.it/



KILBURN COCKTAIL BAR

洗練されたオリジナルカクテルを楽しむ

ロンドンのキルバーン地区で経験を積んだナポリ出身のオーナーバーテンダー、エンニオ氏が手がけるオリジナルカクテル。それらは「良いカクテルが良い客を連れてくる」というコンセプトのもと、美しく洗練された香りと味わいが追求されている。カクテルのほとんどがオリジナルレシピで作られ、見た目の美しさと味のバランスが絶妙なカクテルを提供。多くの客が「ミラノ随一」と称賛するこれらのカクテルは、エンニオ氏の技とセンスが光る逸品。

KILBURN COCKTAIL BAR

Via Panfilo Castaldi 25, 20124 Milano

https://www.kilburncocktailbarmilano.it

約100年前に完成した野外プールで楽しむアペリティーボ

イタリアを代表する有名画家ジョルジョ・デ・キリコの作品にちなんで「神秘的な浴槽」と題されたこの施設は1930年代に建設された野外プールと文化施設。冬の間はスケートリンクになるが、夏の間は裸足でプールに浸かりながらのアペリティーボが可能で、開放的な時間を過ごすことができる。ミントをふんだんに使用した「モヒート」、ヴェネツィア発祥のカクテル「スプリッツ」が人気。チリ系の音楽が流れる広々とした空間でのアペリティーボ。ミラノではかなりレアなマジックアワーの楽しみ方である。

Bagni Misteriosi

Via Carlo Botta 18, 20135 Milano

https://www.bagnimisteriosi.com

EnotecaWine

ミラノ唯一、日本人ソムリエ経営のワインショップ

今年でオープン10年目。イタリアのワインガイドを制作するイタリア人ソムリエ、セバスティアーノ氏と、日本人ソムリエの吉田希世美さんが共同運営するワインショップ。イタリア全土から約650種類のワインを取り揃える。ミラノ中心部に近く、日本語での丁寧な説明が魅力で日本人観光客にも人気。小規模生産者のワインも扱い、とっておきのお土産やレアなワインを探すのにも最適。カウンターでミラノやワインの話を聞きながらグラスワインを傾ける。

Enoteca Wine

Via Giuseppe Brentano, 20121 Milano
https://www.facebook.com/EnotecaWine/?locale=ja_JP

アペリティーボを体験しないミラノ滞在はありえない

アペリティーボを提供する側のミラネーゼは、自分たちもアペリティーボを楽しみながらその魅力を来客に伝えている。ミラノに暮らす人々にとってのアペリティーボとは、文化であり生活の一部でなくてはならないもの。アペリティーボを体験すること、それはミラノを深く肌で感じることでもある。

夕食をさらに充実させるために必要なもの

Ceresio 7 バーマネージャー
アビ・エル・アタウイさん

アペリティーボのスタイルにも移り変わりがあり、一昔前のビュッフェスタイルの食べ放題から、洗練された場所でフィンガーフードのような軽食を楽しむという「食前酒」本来の意味に戻りつつあります。アルコールが軽めのカクテルなどで夕食への食欲をさらに促進させ、美味しい食事への橋渡しをする。それがアペリティーボの理想的なスタイルであり、楽しみ方です。

忙しいミラネーゼのためのオアシス的な時間

10 Corso Como
マネージャー

夕食よりも手軽に時間を共有できるアペリティーボは、忙しい都市ミラノで発達した特徴的な文化です。時間の使い方が上手なミラネーゼたちにとって、人を誘うハードルが低いアペリティーボは気軽なコミュニケーションのツールとして大いに機能しているんです。リラックスしたミーティング感覚でビジネスツールとしても活用できますしね。

一日の中で最も美しい時間のコミュニケーション

Hotel Milano Scala 支配人
サンナ・フランチェスコさん

近頃は屋上という立地を活かしたアペリティーボの場所が増えてきています。マジックアワーの時間帯に、カクテルや季節の食材を活かしたフィンガーフードを味わうことは、素晴らしい時間となります。特別な時間と空間を満喫しながら人々との繋がりをより感じることができるアペリティーボを、ぜひ体験しに来てください。

洗練された空間で
ミラノの真髄の時間を感じてほしい

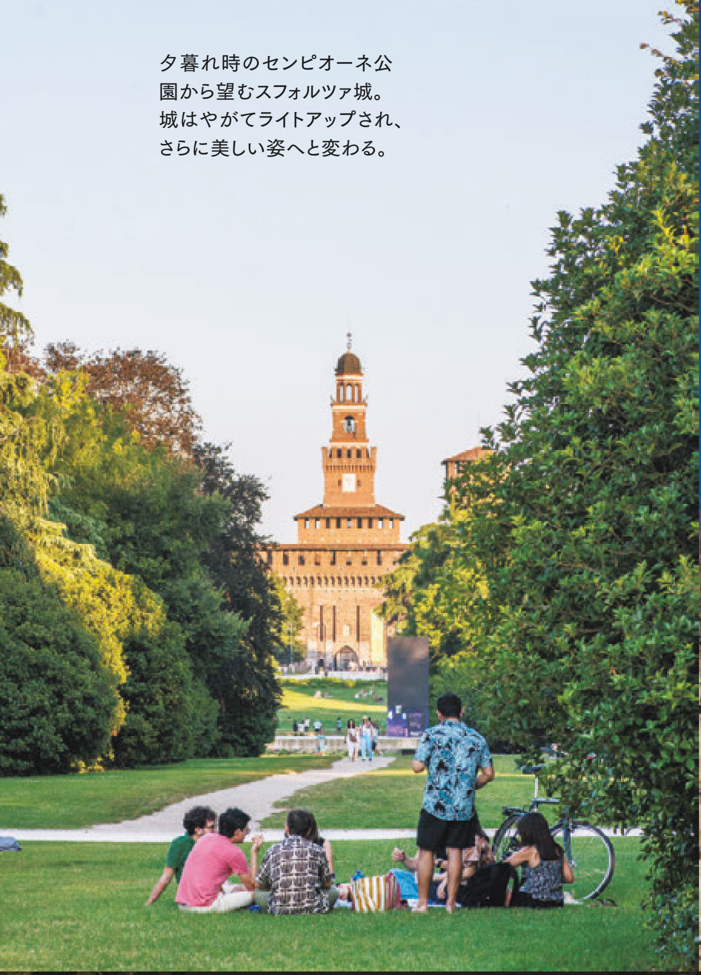
BVLGARI HOTEL MILANO GM
ゴッフレード・デェルアペニーノさん

アペリティーボは、ミラネーゼにとってとても貴重な時間。仕事の終わりに訪れる解放感の中、夕食前に友人や知人と交わるこの瞬間は、まさに一日の疲れを癒すための特別な儀式ともいえるでしょう。洗練された空間でリラックスし会話を楽しむのがミラネーゼ流のアペリティーボ。この瞬間こそがミラノの真髄を感じる極上の時間なのです。

ワインで楽しむアペリティーボ

N'OMBRA DE VIN バーテンダー・マネージャー
セリム・レザピさん

暑い時季なら、アペリティーボに合わせるワインは発泡系やロゼワインを。近年のミラノでは発泡系の「フランチャコルタ」が人気です。寒い時季なら軽めの赤ワインが良いと思います。定番のフィンガーフードに加えて、ハムやチーズの盛り合わせなども一緒にすることで、より一層ワインが引き立ち充実したアペリティーボになります。



夕暮れ時のセンピオーネ公園から望むスフォルツァ城。城はやがてライトアップされ、さらに美しい姿へと変わる。

ミラノの象徴であるドゥオモ。マジックアワーになると一層荘厳で神秘的な雰囲気に。ゴシック建築の傑作が煌々と輝き、シルエットのように浮かび上がる。

平和の門とトラムの夜景は、ミラノの夜を彩るロマンチックな光景。日が暮れてから完全に暗くなるまでの間、空の色が刻々と変化し美しいグラデーションを楽しむことができる。

昼間は活気あふれるミラノ中央駅も、夜になると一転。リバティ様式とアール・デコ様式の融合が特徴の駅舎は、その美しい建築美を際立たせる。

→目次に戻る

かつてミラノと他の都市とを結んでいた運河沿いのナヴィリオ地区。遊歩道は散歩を楽しむ人々でにぎわい、マジックアワーになると運河に街の灯りが映り込み、ロマンチックな雰囲気を醸し出す。

忘れられない瞬間と輝きを放つミラノのマジックアワー

ミラノの街全体が輝き出す夕暮れ時に楽しむアペリティーボ。それは、単なる食事ではなくミラノのライフスタイルそのもの。アペリティーボを楽しんだ後にはライトアップされた歴史的建造物を訪ねてみる。静寂の中に浮かび上がる建物は、観光客であふれていた昼間とは全く異なる本来の姿を見せてくれる。レオナルド・ダ・ヴィンチ、カルロ・コッローディ、ジョルジオ・アルマーニ……。様々なジャンルの人々を魅了してきたミラノ。美しい夕景、活気あふれる街、そして温かい人々との出会い。これらの要素が織りなす忘れられない思い出を、ぜひミラノで。

▼「ミラノ特集」はWeb『翼の王国』でもお楽しみいただけます。本誌末掲載のWeb限定記事もぜひご覧ください。

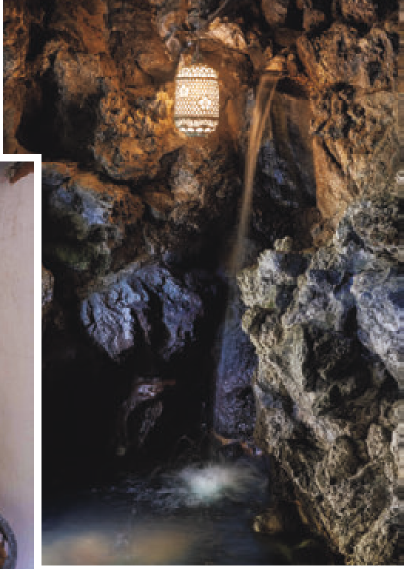
旅で潤う

vol.
25
静岡

案内人
笹野美紀恵
サウナトータルプロデューサー

サウナ・温浴施設プロデュースのほか医療機関と連携し、新しいウェルネスの形を提案している。実家の静岡「サウナしきじ」を〝聖地〟と呼ばれる唯一無二の存在に育て上げた。

サウナ内に湯の花が堆積した岩が！



単なる箱ではない茶室サウナで瞑想

職人の技が光る富士山の組子細工

→目次に戻る

明治創業、湯ヶ島の名宿で堪能する温泉が流れるサウナと渓流の水風呂

色鮮やかな暖簾が迎えてくれる玄関

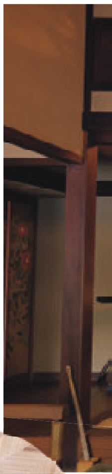
岩から温泉が湧き出るサウナ内は、保湿効果も抜群。その上、温泉水を使ったロウリュで、温泉成分を含んだ蒸気を体いっぱいに浴びて、ここでしか味わえないサウナ体験にワクワクします。湧き出た温泉が足元を流れ、まるで足湯のよう！

伊豆半島の中央部に位置する天城湯ヶ島温泉で約150年続く老舗旅館「おちあいろう」。明治から昭和にかけて島崎藤村、川端康成、北原白秋など多くの文学者に愛された名宿が今、サウナ愛好家たちから熱い視線を浴びています。

というのも、2019年のリニューアルとともにサウナを新設したこちら。温泉が流れる「天狗サウナ」と、茶室をモチーフにした「茶室サウナ」、趣の異なる2つのサウナは、〈今行くべきサウナ10選〉の一つとしてサウナシュランに選ばれました。水風呂の上に水上コテージのように造られた茶室サウナは、にじり口を模した狭い入り口と、その逆に、壁一面ガラス張りの開放的な窓が特徴で、緑豊かな天城の自然を一望できます。

「水風呂は、宿の側を流れる狩野川の水を使用しています。お客様からは、やはり天然の水は気持ちがいいと大変好評です。渓流沿いに建てられたテントサウナも利用可能で、目の前の川に入って天然の水風呂をお楽しみいただけます」（広報担当の月出健介さん）

名宿の優雅な建築美に触れつつ、趣向を凝らしたサウナを堪能。感嘆の声しかありません。



テントサウナは狩野川が水風呂

おちあいろう

1874年創業。組子細工の障子やステンドグラスなど意匠が全て異なる客室は全16室。玄関のある本館を含め７棟が国の登録有形文化財となっている。近隣の山や海の恵みを取り入れた料理は天城の鹿などジビエも評判だ。

住所：静岡県伊豆市湯ヶ島1887-1
TEL：0558-85-0014
https://www.ochiairo.co.jp

 写真：福田ヨシツグ　編集：服部広子

赤い顔に長い鼻。大足を持つという
会津の天狗は、悪を払い福を招く

1

2

森井ユカ：立体造形家／キャラクターデザイナー　「ネコカップ」「ネゴ」のデザイン、ポケモンカードゲームのイラストレーション、粘土あそびセット『ねん Do！』のディレクションなどを担当。著書多数。

Walk with 47 Japanese folk monsters

ニッポン 47妖怪 さんぽ

数千もの伝承の中から、都道府県ごとに一匹の妖怪を選び、造形作家森井ユカの独自の解釈で創造しました。妖怪に誘われるがまま旅すると、美味しいもの、きれいな景色に必ず出会える!?　ようこそ、空飛ぶ百鬼夜行へ。

取材・文・造形　森井ユカ
撮影　五味茂雄
編集　中野桜子

25

福島 天狗

福善禍淫（ふくぜんかいん）

日本全国に存在する山の神。会津の天狗は、家を踏み抜くほどの大足の持ち主。山奥で大木が倒れる音がしたり、大きな石が転がったりするのは天狗たちの縄張り争いによって起こることかもしれない。

天狗の姿を追いかけて茅葺き屋根の屋敷群へ

全国に言い伝えがあり、目立つ存在である天狗は、おそらく誰にとっても身近な妖怪だろう。天狗の発祥には諸説あるが、江戸時代の儒者・皆川淇園によると、志半ばで亡くなった修行僧の思いの強い魂が天狗となり、善人に福を招き悪人に災いをもたらす存在になったとのこと。会津地方には、山奥に轟く大木の倒れるような音は天狗の所業であるとか、また天狗を罵る噂話をすると大きな足で屋根を踏み抜かれるなど数々の伝承が残っている。

あるとき江戸時代の宿場町の面影を今に残す大内宿に、天狗の面を被った人物が先頭を歩く「半夏祭り」があることを知り、筆者の解釈で造形した足の大きな天狗と共に現地に向かうことにした。

国の重要伝統的建造物群保存地区に指定された、大きな茅葺き屋根の屋敷群。半夏祭りの行列はそのそばにある高倉神社から出発し、路上の悪魔を払いながら目抜き通りを厳かに進む。江戸時代の後期から続く由緒ある祭りだ。この時期には、四十数軒残る屋敷に孫・ひ孫の世代が都会から大勢戻ってくる。

ここで聞いたのは、二人連れ立って歩くのは天狗ではなく猿田彦であるとのこと。天照大御神に遣わされ邇邇芸命を道案内したといわれる導きの神だ。顔は赤く鼻は大きく、全国の天狗伝説の原点ともいわれている。そんな古代の神話が今に伝わる会津地方を、天狗に誘われるがまま散歩してみよう。

3

①半夏祭りの行列は先頭に獅子頭、右大臣・左大臣、そして天狗の面の猿田彦が続く。②大内宿の屋敷は大きな地震にも耐えうる強靭さを持つ。③行列が途中で休憩をとる「本家玉屋」では長ネギ一本で蕎麦を手繰るように食す「祝言そば(ネギそば)」が名物。「切らずに」出される縁起のよいネギは箸代わりでありながら薬味として齧る。セットには季節の天ぷらや栃餅などが付く。

会津流のおもてなし 胃袋を掴む料理旅館

天狗(猿田彦)が歩く半夏祭りが終わり、会津若松に向かう道すがら寄ったのは、新撰組ゆかりの地・飯盛山のふもとでいい香りを漂わせていた「元祖会津ソース串カツ 串鶴」。会津地鶏のササミ串やムネ串、会津産豚ヒレ串などご当地の食材に、名物の会津ソースを二度づけする。さぞ濃厚かと思いきや、意外にもあっさりなのは前日からソースの中に柑橘系の果物を漬け込んでいるからとのこと。次々と手が伸びてしまう。

そしてたどり着いたのが「料理旅館 田事(たごと)」。会津料理が所狭しと並ぶ夕食と朝食に、めくるめく至福のひと時を過ごすことができる。もちろん料理に合わせるのは会津の地酒。先代の味を守る料理長の湯田ますみさんは、誰もが慕う太陽のような存在。地元の常連さんもかなり多

左から「しいたけ肉詰め」、半熟玉子の「ばくだん」、そして串カツ類。(元祖会津ソース串カツ 串鶴)

妖怪さんぽスポット

→【大内宿】福島県南会津郡下郷町大内

→【本家玉屋】福島県南会津郡下郷町大内山本3　☎0241-68-2946

→【串鶴】福島県会津若松市一箕町大字八幡弁天下16　☎0242-32-6094

→【料理旅館 田事】福島県会津若松市城北町5-15　☎0242-24-7500

田事の正面。周囲は静かな住宅地で心休まる。

夕食は鰊(にしん)の山椒漬け、わらびのおひたしなど会津料理がずらり。

囲炉裏があるなど食事の部屋はバリエーション豊か。

会津地方の隠れた郷土料理、馬刺しは辛子味噌と一緒に。

参考:『大内宿半夏祭調査報告書』昭和六十三年三月(下郷町教育委員会)/『暦春ブックレット 6 奥会津大内宿』大塚実(歴史春秋出版)/『日本神祇由来辞典』(柏書房)/『夜窓鬼談』石川鴻斎(春風社)

→目次に戻る

いと聞いて納得する。

印象的だったのが、地元の馬肉に辛子味噌をつけて味わうこと。柔らかく深い味わいは、地酒が合うことこの上ない。そしてたらふくいただいた後にそのまま部屋で横になれるとはなんという贅沢……、翌朝の「めっぱ飯」に臨む。めっぱは「曲げわっぱ」のわっぱの方言で、シラスやぜんまいなど数種類から選ぶことができ、会津の宴席では欠かせない郷土料理の煮物「こづゆ」も添えられる。最後の最後まで会津の味を堪能した。

帰りがけに立ち寄ったのはその名も「天狗山」。まっすぐな杉の木が高くそびえる静まり返った山道を歩くと、鳥や小動物の気配がすぐそばに感じられた。もちろん、天狗も。

めっぱ飯は右から時計回りにシラス、カニ、わらび、鮭といくら。右下はこづゆ。（田事）

旅するお取り寄せ

vol. o13

食いしん坊の方々が出合った、とっておきのお取り寄せを教えてもらう連載。
暮らしを幸せにしてくれるあの味を求めに、旅をしたくなることでしょう。

撮影：江原隆司　取材・文：高田真莉絵

煌めく色、質感。どこか懐かしいルックスに出合った瞬間、夢中に。

今年デビュー20周年を迎える木村カエラさん。絵本やエッセイ本の出版、話題のサバイバルオーディション番組の「国民プロデューサー代表」に就任するなど幅広く活躍するカエラさんが、今一番心奪われているお取り寄せスイーツが『ゼリーのイエ』のカラフルなゼリーだ。

「お世話になっているアーティストのライブに行く際には必ず差し入れを持って行くようにしています。『あの方には何をあげようかな?』と、常に考えているんです。なので、今まで喜んでもらえたものや、これから贈りたいもの、そして自分がいただいて嬉しかったものを『差し入れリスト』にして保存しておくのが習慣になっています。そのリストにいつも目立つように記載しているのがこの『ゼリーのイエ』のゼリー。コロナ禍中、家でもテンションが上がるものが食べたくてネットでいろいろと探しているときに見つけたのが最初の出合い。ホームページに掲載されているゼリーの写真に、釘付けになったのを今でも鮮明に覚えています。レトロなルックスにキラキラと輝く宝石のような色合い、ぷるぷるとした食感、切った際に現れる断面の息を飲むほどの美しさ、それらのすべてが私のツボ。もともと昭和レトロな雑貨が好きだったこともあり、一気に魅了されました。差し入れとして持参すると、どの現場でも必ず歓声が上がります。スマホで撮影大会が始まることも。何度でも食べたくなるほどお気に入りなのは、ミルクやオレンジ、イチゴ、メロンなど10種以上のキューブ状のゼリーが入った、ひときわ目を惹くトロピカルゼリーです」

『ゼリーのイエ』は、約35年前に現在の店主である杉山修一さんの母・洋子さんが福島県いわき市小名浜の自宅で作って販売したのが始まり。天然のゼラチンを100%使い、すべて手作業で作られている繊細な味わいが魅力だ。全国にファンが多く、販売開始後、わずか数十分で売り切れてしまうこともあるそう。

「取り寄せが難しく、レアな存在だからこそ余計に夢中にさせられるんです」

『ゼリーのイエ』の8個詰め合わせセット

一つずつ手作りされたイチゴ、レモン、カシスなどカラフルなゼリーの詰め合わせ。季節によって味は変わる。8個セット 2,880円（12個セット 4,320円もあり）。毎週月曜日の21：00から翌1週間分の注文を受け付ける。詳細は https://www.zerry-house.com 参照。

Profile

木村カエラ

2004年シングル『Level 42』でメジャーデビュー。今年デビュー20周年を迎えた。EP『F(U)NTASY』が発売中。10月26日（土）には12年ぶり4度目の日本武道館公演が決定。

「まだまだ挑戦したいアイデアがたくさんあります」

「レシピコンテスト最優秀賞」を受賞した洋食担当者が描く、機内食のさらなる可能性

年に一度行われる「レシピコンテスト」。2023年度に洋食部門で最優秀賞を取ったのはANAケータリングサービス（ANAC）の古川隆浩だ。ふだんは機内食のメニュー開発を手掛ける古川は、今回のレシピコンテストで何を実現したかったのか。また、今後、機内食で目指したい目標とは。話を聞いた。

「従来、洋食ではあまり扱わなかった食材で挑戦したい、そう思ったんです。この食材で洋食の、しかもコールド（前菜）の、機内食のレシピを考案できたら、それはちょっと面白いんじゃないかなって」

成田空港にほど近い建物内の厨房。白衣姿のその男性は少しの間、包丁の手を止めると、こう言って笑みを漏らした。

彼の名は古川隆浩。「ANAケータリングサービス（以下・ANAC）の調理統括室洋食統括部に籍を置く、マネージャー。日ごろは主に、機内食のメニュー開発の業務に従事している。

そんな古川が「挑戦したい」と語ったのはANACの「レシピコンテスト」。調理技術向上や人材育成などを目的に、2014年度に始まったもので、新型コロナの影響で中止された2021年度を除き、毎年開催されてきた。「洋食」「和食」「製パン」「製菓」の4部門があり、毎回「主菜となるオリジナル創作料理」「チョコレート三種を使ったデザート」など、各部門にテーマが設定される。それぞれ、最優秀賞を獲得したメニューは、実際に機内や空港ラウンジでの提供も想定されている。

昨年度の第9回レシピコンテスト。洋食部門には「アペタイザー（前菜）のオリジナル創作料理」というお題が設けられていた。応募41作品のなかには、2014年度のコンテスト開始当初から、ずっと挑戦し続けてきた古川が提案したメニューもあった。

そして、昨年10月の最終選考会。最優秀賞に輝いたのは「鮎と茄子のタルタル、ルッコラソースとトマトのムース」という作品。そのメニュー開発者こそが、古川だった。9度目の挑戦でついに栄冠を勝ち取ったのだ。

「本当に、嬉しかったです」

振り返る彼の顔から、また笑みがこぼれた。古川が「ちょっと面白いんじゃないか」と考え採用した食材、それは鮎だった。

「まず、トマトのムースを食べていただきたい、そう思ったんです。それと合わせるものを考えていくなかで、同じく夏が旬で、でも洋食では使われることが少ない鮎を思いつきました。でも正直、自信はあまりなかったんです。馴染みのないこの食材が、実際に口にする方たちにどう受け取られるか、そこがわからなかったので」

古川が考案した鮎を使ったメニューも、実際にファーストクラスのアペタイザーとして今年7月まで提供されてきた。結果、賞賛の声が多く寄せられたのだった。

今回は、レシピ作りの〝プロ中のプロ〟に聞いた、もっともっとおいしくなる機内食の未来──。

「ごまかしがきかない」機内食メニューの難しさ

「幼いころから料理はすごく好きでしたが、とくに大量調理とか、普通のお店ではやらない、できないようなことができるという点に興味を覚えたんです」

入社の動機をそう語る古川は、調理の専門学校を卒業後、ANACに。2002年、正社員として採用された。

「入社当初はコールド系、いわゆる前菜ですね、フルーツをカットしたりサラダを作ったりしていました。それを5年ほどやって、その後はホット・セクションに異動に。今度は肉を焼いたり、ガルニ（付け合わ

せ）やソースを作ったり。そうやってひと通り工場の調理現場を経験させてもらったのちの2018年、現在の調理統括室に配属になったんです」

　先述のとおり、現職では主に機内食のメニュー開発を行っている古川。現在、担当しているのはビジネスクラスやエコノミークラスの前菜などだという。

「アミューズやサンドイッチなど、ホット系以外を全部、担当しています」

　そう話す古川に、機内食ならではのメニュー開発の難しい点について尋ねると「ごまかしがきかないところ」と即答した。

「町のレストランだったら、店の雰囲気だけでも、おいしそうに感じてもらえるかもしれませんし、当然ですけど調理したての料理がテーブルに並ぶ。それだけでもやっぱり、おいしく感じるものですよね。でも、機内食はそういった〝ごまかし〟がきかないというか。一度、工場で作ったものを冷まして、また機内でリヒート（再加熱）して召し上がっていただくので、できたてではないんです。そういったハンデがたくさんあるなかで、それでもお客様に『おいしい』と感じていただく、そのハードルは、やはりすごく高いです」

　たとえば、古川たちがなにか新しいメニューを開発した場合でも、できあがった料理をすぐ試食することはない。

「できたてがおいしいのは当たり前なので。24時間、冷蔵庫で容器ごとキンキンに冷やしておいたものを、パカッと蓋を開け、試食する。実際に機内でお客様が召し上がるのと同じ条件にするわけです。その際、たとえばゼリー系のものなど、冷蔵保存で硬くなりすぎていれば濃度を調節したり。野菜から汁が出てしまっていたら改善しなくてはなりませんし、あえて少し揺らしてみて、盛り付けが崩れていれば、それも改善点になる。味付けに関しても、気圧で味覚の変化があるため少し濃いめに。とはいえ、塩味がキツくならないよう、出汁など旨みを強くするなど、工夫しています」

機内食を機内で体験 初めて感じたこと

　さまざまな制約のなか、それでも日々、メニュー開発に奮闘する古川たち。その原動力について問うと「劣等感を払拭したいという気持ちですかね」と、笑った。

「世間的には、一般のレストランより機内食が軽んじて見られてしまっているというか。『しょせん、機内食でしょ』という見方があると思うんです。そういう空気をちょっとでも払拭したい。有名レストランにも決して負けない料理を提供する、そういう思いは常にあります」

　そのためにも、インプットを怠ることはない。休みの日には評判の店に足を運び、インター

ときには〝失敗〟も。「見栄えを重視し過ぎたあまり、お客様から『綺麗だが食べ応えがない』という厳しいご意見が寄せられたことも（苦笑）」

第9回レシピコンテストで最優秀賞を獲得した「鮎と茄子のタルタル、ルッコラソースとトマトのムース」（上写真）。「いわゆる〝王道〟の前菜ではないので賛否が分かれるのは覚悟していましたが『和を感じる』『清涼感がいい』と評判は上々でした」

ネットやメディアに溢れる料理情報にも目を配る。さらに、国内線でも機内食が供されているプレミアムクラスに自ら搭乗、自分たちが考案したメニューが実際にどう食されているかを確認することも。

「それはとてもいい経験でした。手前味噌になりますが、想像以上に機内食がおいしかったのも嬉しかったです。あと、自分たちとしては国内線の機内食は『お弁当を提供する』というイメージが強かったのですが、お客様たちの様子を見ていたら、多くの方がお酒を飲まれていて。つまり、お客様にとってはお弁当というより、おつまみの感覚が強い。これは搭乗して初めてわかったことです。以降、私が担当する洋食部門では味を少し強くしてお酒のアテになるように工夫したところ、評判も上々に。やはり、現場を知ることは重要だなと思いました」

新たな調理法を機内食で試していきたい

「さまざまな方法で得た新しい情報や、新たな調理法を試すことができる現在の部署にいられることに、とても感謝しています。そうやって、自分を表現できることが、仕事のやりがいだと思っていますから。『こういう料理を作ってみたい』『もっとこうしたらどうだろうか』と思いついたことが、実際の機内食メニューとして採用されて、その結果、お客様からも『おいしかった』というフィードバックをいただけたときは、それはもうこの上なく嬉しいんです」

　機内食の新たな可能性を模索し続ける古川。「常に新しいチャレンジをしていきたい」と話す彼に、次の一手について問うと、少しの時間、黙考し「すべてを詳らかには言えませんが」と前置きしてこう言葉を続けた。

「最近、多くのレストランがやっていますが、炭火で素材に香り付けしたメニューは挑戦してみたいです。一度、冷ましてからリヒートしても、香りが残ることは、燻製などの料理で実践してわかっているので。それから……発酵を取り入れられないかと考えています。もちろん、機内食ですから、制約は少なくありませんが、それでも、トライしたいことはいくらでもあるんです。まだまだ機内食はおいしくなると思っています」

挂甲の武人 国宝指定50周年記念

特別展 はにわ

Special Exhibition Celebrating the 50th Anniversary of the Designation of the *Warrior in Keikō Armor* as a National Treasure

Haniwa: Tomb Sculptures of Japan

HANIWA!

すごいぞ、ハニワ！

国宝 埴輪 挂甲の武人(部分) 群馬県太田市飯塚町出土 古墳時代・6世紀 東京国立博物館蔵

2024.10.16 Wed —12.8 Sun

開館時間：午前9時30分～午後5時 毎週金・土曜日は午後8時まで開館
※入館は閉館の30分前まで

休 館 日：月曜日、ただし11月4日(月)は開館、11月5日(火)は本展のみ開館

Hours: 9:30–17:00, open until 20:00 on Fridays and Saturdays.
*Last admission 30 minutes before closing.

Closed: Mondays *Except for November 4, November 5
(All other exhibitions are closed on November 5.)

◎主 催：東京国立博物館、NHK、NHKプロモーション、朝日新聞社 ◎特別協賛：BANK OF AMERICA
◎協 賛：SGC、TOPPAN、パナソニック ホールディングス、三井住友海上 ◎特別協力：宮内庁書陵部 ◎協力：全日本空輸

Organizers: Tokyo National Museum, NHK, NHK Promotions Inc., The Asahi Shimbun
With the Special Sponsorship of Bank OF America
With the Sponsorship of SGC, TOPPAN Inc., Panasonic Holdings Corp., Mitsui Sumitomo Insurance Co., Ltd.
With the Special Cooperation of Archives and Mausolea Department, Imperial Household Agency
With the Cooperation of All Nippon Airways Co., Ltd.

修理完了後 初お披露目！

埴輪 踊る人々
埼玉県熊谷市 野原古墳出土
古墳時代・6世紀
東京国立博物館蔵

埴輪とは、王の墓である古墳に立て並べられた素焼きの造形です。その始まりは、今から1750年ほど前にさかのぼります。古墳時代の350年間、時代や地域ごとに個性豊かな埴輪が作られ、王をとりまく人々や当時の生活の様子を今に伝えています。なかでも、国宝「埴輪 挂甲の武人」は最高傑作といえる作品です。この埴輪が国宝に指定されてから50周年を迎えることを記念し、全国各地から約120件の選りすぐりの至宝が空前の規模で集結します。素朴で“ユルい”人物や愛らしい動物から、精巧な武具や家にいたるまで、埴輪の魅力が満載の展覧会です。東京国立博物館では約半世紀ぶりに開催される埴輪展にどうぞご期待ください。

For the first time in fifty years, the Tokyo National Museum is presenting a special exhibition about haniwa, the remarkable tomb sculptures of ancient Japan. These diverse sculptures take the form of people, animals, buildings, tools, and weapons, providing vibrant glimpses into early societies.
2024 is a special anniversary year, as Warrior in Keikō Armor, one of the most finely crafted and well-preserved haniwa in existence, was designated as a National Treasure fifty years ago. In celebration of this anniversary, the Warrior, together with related haniwa and those representing other regions throughout Japan, will be displayed on an unprecedented scale. We invite you to take advantage of this rare opportunity and experience these haniwa first-hand, witnessing how their richly expressive forms range from the rustic to the adorable.

観覧料(税込) Admission

当日券 Tickets ( )は前売料金です。( ) Advance tickets.		
一 般 /Adults	￥2,100	(￥1,900)
大学生 /University students	￥1,300	(￥1,100)
高校生 /High school students	￥900	(￥700)

本展公式オンラインチケットから観覧券をご購入時に通常料金から100円割引！

Discount of 100 JPY off the regular price when purchasing a ticket from the exhibition's official online ticket!

1枚につき1回限り2名様有効。チケット購入後の割引および他の割引との併用は不可。QRコードからアクセスし、下記クーポン番号をご入力ください。

Discount valid for 2 people, but one time only. Other multiple discounts do not apply. Please access our online ticket URL by scanning QR code, choose your tickets, then enter the coupon number below.

クーポンコード
Coupon number:
haniwa2

馬形埴輪
三重県鈴鹿市 石薬師東古墳群63号墳出土
古墳時代・5世紀
三重県蔵(三重県埋蔵文化財センター保管)

古墳時代の国宝がズラリ！

埴輪
鍬を担ぐ男子(部分)
群馬県伊勢崎市
赤堀村104号墳出土
古墳時代・6世紀
東京国立博物館蔵

TNM 東京国立博物館 平成館[上野公園]
TOKYO NATIONAL MUSEUM (UENO PARK)

JR上野駅公園口・鶯谷駅南口より徒歩10分
東京メトロ銀座線・日比谷線上野駅、東京メトロ千代田線根津駅、京成電鉄京成上野駅より徒歩15分

10-minute walk from JR Ueno Station (Park exit) and Uguisudani Station, 15-minute walk from Keisei Ueno Station, Tokyo Metro Ueno Station, and Tokyo Metro Nezu Station

お問合せ General Inquiries
050-5541-8600(ハローダイヤル)

展覧会公式サイト Exhibition Website
https://haniwa820.exhibit.jp/

展覧会公式X(旧Twitter)
@haniwa820_ten

展覧会公式Instagram
@haniwa820_ten

広告 Advertisement

OMOTENASHI Selection Presents

日本在住外国人有識者が選んだ おもてなし逸品4選

OMOTENASHI SELECTION

おもてなしセレクションは、日本の優れた"おもてなし心"あふれる商品・サービスを発掘し、世界に広めることを目的に、2015年に創設されたアワードです。日本在住外国人有識者に「"日本ならでは"の魅力にあふれている」と認められた対象を、おもてなしセレクション受賞商品・サービスとして認定しています。

ごまの実オイル

かどや製油株式会社／東京都

厳選したごまの表皮を丁寧に磨き上げ、かどやのごま職人が低温圧搾※し手作業で充填した、ナッツのような甘さとコクをお楽しみいただける風味豊かなオイルです。サラダやパン、カルパッチョなどの洋食との相性も抜群。

※自社従来品比

ご購入はこちら
https://www.kadoya.com/gomanomioil/

ナディアップ

株式会社ビ・マジーク／東京都

若返り次世代成分5デアザフラビンTND1128と、ミトコンドリアを増やすオレアビータをW配合した世界独占処方のサプリメント。人生100年時代を健康で美しく過ごせるようサポートします。

ご購入はこちら
https://www.vie-magique.com/deaza/nadyup.html

真空漆 KISSUL（キッスル）

合同会社COCOO／京都府

京都の老舗漆屋と共同開発した、天然漆コーティングのステンレス製魔法瓶。保温・保冷効果と優しい口当たりを提供。食洗機対応で、充実したリペアサービスと職人手塗りのカスタマイズが可能です。

ご購入はこちら
https://co-coo.jp

ラグジュアリーバス「ロイヤルロード・プレミアム」

JTBロイヤルロード銀座／東京都

大型バスにわずか10席※。四季折々の美しい景観を楽しみながら、静粛で快適な室内でファーストクラスの乗り心地を提供します。宿泊施設や観光地等は厳選され、従来のバス旅行の常識を超える、贅沢で特別な旅の体験をお楽しみいただけます。

※乗務員・添乗員用席を除く

ご購入はこちら
https://luxurytravel.jtb.co.jp/about-royalroad_premium/

広告に関するお問い合わせ：おもてなしセレクション事務局　URL https://omotenashinippon.jp/selection/contact/

おべんとうの時間

第211回

岡山県岡山市

ありがとうファーム
アートディレクター・美術家

田沢千草さん

写真：阿部了
文：阿部直美

THERMOS

スープとベーグルは私の定番。野菜たっぷりのスープを、いつも作っておくんですよ。夜疲れて帰っても、これさえあればいいかなって。最近のお気に入りは塩レモンです。野菜を煮込んだ後、最後に入れると爽やかな味になります。岡山に来て無農薬のレモンが簡単に手に入るようになったので、塩漬けしていろんな料理に使うんです。

冬は、めっちゃ豪華な弁当になるんですよ。青森の両親が、渡り鳥みたいに越冬しに来るんです。「体が動くうちに家族と過ごしたいから」って、3カ月間うちで過ごします。私は中学卒業後に家を出てしまったので、その時間を取り戻している感じもあるのかな。あの頃やり損ねた親子喧嘩を、今しているみたいな。当時、保育士をしていて忙しかった母は今料理を楽しんでいて、酢の物やヒジキの煮物みたいな健康的なものをいろいろ作ってくれます。お弁当の他に、〝万が一お腹が空いた時用〟って、クッキーやサンドイッチまで入ってる。小食の私には、食べきれないんですけどね。

私が育ったのは、青森県でも東津軽郡のすごい山の中なんです。子どもの足で小学校まで歩くと2時間以上かかるから、集落の人がバスで送り迎えしてくれました。学校から帰ると、男の子に交ざって川遊びや木登りをしていましたよ。スモモの木に板をのせて、秘密基地を作るとか。木の根っこの穴があいた部分を船に見立てて、中に入ってきゃあきゃあ言いながら「大航海」に出てみたり。けっこう想像力を膨らませて遊んでいましたね。絵本も好きでした。今でも覚えているのは、友達とノートに漫画を描いて遊んだこと。本当は美術をやりたかったんだけど、田舎の学校には美術部なんてなくて。

大学進学で京都に出たんですけど、春になると青森に帰っていました。地元のおばあちゃんたちと一緒に山に入るのが楽しみで。山菜採りです。中でも姫竹を採る時は、熊対策にカセットテープで音楽を流しながら歩くんです。ひとりは推しが氷川きよしで「ズンドコ節」。もうひとりは、シナトラの「マイ・ウェイ」がお気に入り。2つの曲を、大音響で流してましたね。彼女たちは魔女みたいでカッコよかった。薮の中に道が見えていて、どこに何が生えているのか知ってるんです。それでね、山菜を採り終えた頃に母がアイスを持ってきて、皆で山の中腹に座って食べるんです。いい時間だったなあ。

そんなふうに田舎育ちなので、今はちょっと自然が恋しいなと思うこともあるんですけどね。私が働いている就労継続支援A型事業所の「ありがとうファーム」は、表町(おもてちょう)商店街にあります。8年前、この福祉事業所が立ち上がったばかりの頃に入って、手探りでここまで来ました。「面白い絵を描く人がいるんだけど、何かできないかな」って言われて始めたのが、レンタルアート事業です。橋本賢二さんの絵が素晴らしくて、

→目次に戻る

モノづくりに向き合う作家さんたちを知って、すごく惹かれたんです

これを企業に貸し出すのはどうだろうって。橋本さんは20代でパーキンソン病を発症して、今は50代。進行性の病気ですけど精力的に作品を発表されていて、今も大人気のアーティストです。その後、絵を描きたいという人がうちの事業所を見つけて集まってきてくれました。

統合失調症や発達障害などを抱えていると、その特性ゆえの困りごとがあるんですね。例えば、絵が好きなのに美術館に行けない人がいっぱいいることがわかったんです。大勢の中にいるとパニックになってしまう。ルールを守れるか考えると、恐怖でたまらない。美術館内の文章を端から丁寧に読みすぎて、絵を見る前に疲れ切ってしまう。倉敷の「大原美術館」に相談したら、休館日に絵を鑑賞させてもらえることになりました。

有名なモネの「睡蓮」を皆で鑑賞して、感じたことをその場で喋ったんですね。「人面魚が見えた」「ソーダの味がした」「青いんだけど、そこに赤が見えた」「湿っぽい沼の匂いがするから河童がいると思う」皆の感想が、めっちゃ面白いんですよ。

その後、「睡蓮」に発想を得た作品を皆が描いたんです。「河童がいる」と言ったカナピさんは、河童が蓮の花をプレゼントして愛の告白をしている絵を描きました。「赤が見える」と言ったりょうさんは、赤からお雛様のあの雛壇を思い浮かべたそうで、雛壇におじさんDJがいたり、睡蓮の形の羽根をつけた人が踊っていたり。馬がどぼんと池に潜った瞬間を、池の底から描いたのはRieさん。最高でしょ。皆のこの感性は、本当に面白い。

私自身も、ここでの仕事とは別に、美術家として自分の表現活動をしています。最近では、コンテンポラリーダンスの舞台美術を担当させてもらいました。この仕事に就く前は、クレイアニメの製作を手伝ったり、ギャラリーで働いたりしていました。美術教育を受けずに青森の山の中で育った私が、大人になってモノづくりに向き合う作家さんたちを知って、その姿にすごく惹かれたんですよね。

今、「ありがとうファーム」にいる作家さんたちも、彼らとなんら変わりはありません。ナイーブで感受性が強いところも一緒。こだわりを持つことは、作家として大事です。そのこだわりを、感性って受けとめてもらえるか、面倒な人とか大変な人と言われるか、それは本人の問題じゃなくて、周りの問題じゃないかなと思うんです。多様性って言うとわかりにくいけど、彼らの絵を見たらそのまま伝わると思うんですよね。

Henai Nippon project

偏愛日本プロジェクト

Vol.2

“考古学”の偏愛地・北秋田市『縄文遺跡群』と『マタギ文化』

design : mk+design

「なぜ縄文人が石を円に組んだのかを考えながら歩くこと」が谷口さんなりの楽しみ方。

伊勢堂岱遺跡（いせどうたいいせき）

縄文時代後期前葉（約4,000年前）の環状列石を主体とする遺跡。4つの環状列石（ストーンサークル）を中心に、配石遺構、掘立柱建物跡、貯蔵穴、溝状遺構などが発見されている。隣接する『伊勢堂岱縄文館』では、出土した土偶や石器など祭祀・儀礼の道具を見ることができる。

『伊勢堂岱遺跡』秋田県北秋田市脇神字小ヶ田中田100-1　☎0186-84-8710

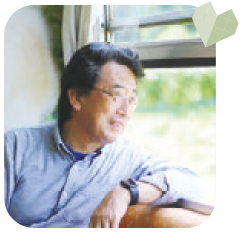
偏愛Word
文化遺産

北秋田市には世界文化遺産の伊勢堂岱遺跡をはじめ、阿仁地域のマタギ文化やギネス登録されている世界一の大太鼓など、日本文化の貴重な資産が多くあります。

阿仁（あに）マタギ

『マタギの里』として全国的にも名高い阿仁地域。厳しい山の大自然と共に命を懸けてきた山侍ともいえるマタギ発祥の地。打当温泉マタギの湯に併設されている「マタギ資料館」はマタギの歴史・文化を学ぶ貴重な施設。マタギの生き方を通じて自然や神様との向き合い方を学ぶ。

『打当温泉マタギの湯』秋田県北秋田市阿仁打当字仙北渡道上ミ67　☎0186-84-2612　※「マタギ資料館」は打当温泉マタギの湯に併設。



今回の偏愛人
谷口 榮（たにぐち さかえ）

歴史考古学者（歴史学博士）。一般社団法人日本考古学協会監事、観光考古学会理事、葛飾区教育委員会兼務観光産業部主査学芸員。複数の大学で兼任講師を務める。NHK高校講座「日本史」、「ブラタモリ」等に出演。著書『都市計画家 徳川家康』ほか多数。

考古学や歴史好きならば一度は訪れたい街、それが北秋田市。伊勢堂岱遺跡は、世界遺産の「北海道・北東北の縄文遺跡群」の南部にあり、北陸や南東北方面との交流の窓口であった重要な地域だと想定されます。自然との共存によって一万年以上も永く続いた縄文時代の暮らしを知る上で貴重な遺産です。また同様に北秋田市の阿仁地域で継承されているマタギ文化も、自然との共生という観点で学ぶべき歴史が多くあります。自然環境との上手な付き合い方が求められる現代の日本人だからこそ知っておきたい文化遺産が、実は北秋田市に多くあるんですよ。

2022年にデビューした観光列車マタギ号。コンセプトは「走るマタギの古民家」。

あきたないりくせん

秋田内陸線

全国の鉄道ファンから注目を集めるローカル鉄道。清流や渓谷など自然景観の美しさや地域の温かみのある雰囲気が魅力。なかでも北秋田市の鷹巣駅（たかのすえき）から阿仁合駅（あにあいえき）の間は日本の原風景ともいえる田園風景と山間部のコントラストが人気を博している。

きょうどりょうり

郷土料理

米どころの北秋田市は、自然と伝統が織りなす豊かな味わいが魅力の郷土料理が豊富。比内地鶏との相性が抜群の「きりたんぽ」のほか、自然の恵みを感じるジビエ料理として注目をあつめる「マタギ鍋」も外せない。

数あるジビエ料理の中でも人気が高い「熊鍋」と、地元栽培の米と清澄な伏流水で手作りした濁り酒の「どぶろく」。（どちらも『打当温泉マタギの湯』より画像提供）

Henai Information

偏愛ツアー開催決定！

11月8日（金）〜10日（日）

申込期限：10月14日（月）17時まで

北秋田市の縄文遺跡群やマタギの聖地をめぐる特別ツアーを開催！案内人は歴史考古学の研究者・谷口榮さん。未公開の出土品の収蔵庫への特別視察なども！

ANA ふるさと納税
偏愛人が北秋田市の食の魅力も発見！
https://furusato.ana.co.jp/donation/c/c05213/

ANA Pocket
北秋田市チェックインチャレンジ実施中！
https://www.ana.co.jp/ja/jp/share/ana-pocket/

偏愛東京

愛の数だけ、名所が生まれる。世界に誇る都市としての東京の魅力を広く発信することを目指す、実名による投稿プラットフォーム。初代応援隊長は建築家の隈研吾さん。

公式ホームページ https://www.henaitokyo.jp/

ライト、フライト

第24回

書き手
柚木 麻子

カバンの中身は？ ときかれたい

旅行前日のパッキング動画が大好きだ。ミニマリストも、少しでも多くの荷物を詰め込もうとするタイプも、どちらにも、その人の個性や生き様が詰まっている気がして、いつも引き込まれてしまう。

帰りのお土産を詰め込むから、あらかじめトランクの半分を空けておきまーす、という定番のセリフが出ると「よっ、待ってました！」と声をかけたくなる。私はむくみが酷いので、飛行機でのむくみ対策グッズがどんどん進化しているのを目の当たりにすると、スマホにメモを取っておいて、大体後日購入する。昨年のドイツ旅行の時は、足元を浮かせるハンモックが大変役に立った。百均グッズの使い方も、目から鱗だったりする。

もっぱらYouTube動画ばかり見ているが、急に、物足りなく思う瞬間がある。内容が不満なのではなく、あまりにも役に立つ情報ばかりだからだ。

全く役に立たない鞄の中身こそ、私が本当に見たいものだったりする。1990年代~2000年前半、まだ雑誌に抜群の影響力があった頃、「鞄の中身を見せてください」という特集が人気だった。CA、雑誌編集者、モデル、俳優など、人気職業の皆さんが公開してくれる鞄の中身は、流行りのコスメやかっこいいカメラ、当時人気を博した外国製のドライフルーツのおやつなど、憧れが詰まっていた。しかし、ごく稀に紛れ込んできたかのように、独特の鞄の中身を公開する人が少数いたのである。私はこの人たちが大好きで、切り抜いてスクラップにしたりしていた。どちらかというと表に出る職業ではない方が多かったような記憶がある。

中でも一番記憶に残っているのは、ギャル雑誌で見かけた、大量の葡萄(ぶどう)味のハイチュウを持ち歩い

ていた、有名人というわけではない、街角スナップの若い女性である。「葡萄味が、葡萄そのものより好きだからだ」と、きっぱり言いきっている姿勢が眩しかった。その後、たまにこの「パイナップルは嫌いだが、パイナップルアメは好きだ」「苺チョコが、苺そのものより好きだ」のような発言を耳にすると、彼女のことを思い出す。他にも、子どもが好むようなモコモコの可愛いシールをたくさん持ち歩く人、大きなスルメを高級バッグに潜ませる人、ノートがジャポニカ学習帳な人、たくさん荷物を持つのが嫌いすぎて、コスメは口紅1本だけにして、チークにもシャドウにも全部使う人。全員のことを、私は記憶している。

　参考になるというわけではないが、一人一人に物語が広がっていて、全員違う宇宙に生きていることが感じられると、とても豊かな気持ちになった。読者を啓発しようとか、何かものを買わせようとしない姿勢にも、あの当時はホッとした。ああいう自分にだけ有効な知識を公開してくれる人は、今はSNSのどの辺に流れているのだろうか。

　そんなわけで、作家デビューした時に一番最初に気にしたのは「鞄の中身を見せてください」とメディアに求められたらどうしようということだった。それから十五年ほど経つが、今まで一回もない。そこで今日は、誰にも要求されていないけれど、私の現在の鞄の中身を公開しようと思う。

　私のバッグは昔、仲良しが勤めていたブランドのもので、結婚のお祝いとしてプレゼントされた。かなりへたばって擦り切れているが、もう体の一部になっていて、一生使うと思う。友達との思い出と、何しろ、商売道具のノートパソコンがすっぽり入るからだ。ほぼ、毎日パソコンは持ち歩いて

いる。私は家の中で執筆しないと決めている。絶対に動画を見るか、寝てしまうからだ。飲食店によっては仕事をすると迷惑になるので、作業できる場所をいくつも確保し、小一時間ずつ渡り歩いている。和光の三つ折りのブルーの財布。TOCCAのオレンジ色のカーディガンは丸めると小さくなるのでこの季節愛用している。メロン味のリップクリーム。アルコール除菌ティッシュ。その他、飲食店でもらった大量の個包装のウェットティッシュ。山内マリコさんからもらったお土産のハンドクリーム。その時、読んでいる文庫本。現在は、ルーマー・ゴッデンの著作『ナイチンゲールが歌ってる』である。ルーマー・ゴッデンは子どもの頃に全て読みつくしたとばかり思っていたら、網中いづるさんの挿絵で新刊が出ていて、即購入した。ジムのトレーナーに「白米は毎食、これくらいの量で」と言われているので、140グラムの白米で作った梅干しのおにぎりをアルミに包んで持ち歩いている。これにスーパーや個人店でタンパク質多めのお惣菜を買い、その辺のベンチで食べるのが、私の昼食である。あと、忘れてはいけないのが渡辺直美さんがプロデュースしたシュウウエムラの赤い口紅。これは自粛生活をしていたコロナ禍にネットで見つけ「いつかマスクなしで口紅をつけて出歩けたらいいな」と、願いを込めて購入ボタンを押したものだ。あれから年月は流れ、渡辺直美さんはアメリカに羽ばたき、私もようやくマスクなしで出歩けるようになった。ほんの数年前、私としては厳しい毎日を乗り越えたということを思い出す意味でも、持ち歩くようにしているし、この口紅を引くと、顔がはっきりするので気に入っている。

　さて、お気づきの方も多いと思うが、私は日中絶対にスマホを持ち歩かないのである（緊急連絡先は夫にしているが、心配なのでスマホを見るために一応2回、帰宅している）。私はスマホ中毒なので、スマホがあるとどうしても仕事にならないのだ。ほうっておくと、ずっとLINEをしてしまう。自分のこの性分がつくづく嫌なのだが、色々な工夫や失敗を経て、物理的に体からひき離すことで、ひとまずは落ち着いている。

　一度は、ネットで見つけた本の形をした金庫を持ち歩き、其処(そこ)にスマホを入れていたことさえある。あの時は、我ながら金庫はおかしいと思っていて、もし、今、「鞄の中を見せてください」と取材されたら、読者の記憶に残るに違いない、と空想し、ドキドキした。しかし、金庫の鍵も持ち歩かざるを得ず、当然のことながらすぐに金庫を開けてしまい、あまり意味がなかったので、すぐに廃止した。

　こうして改めて、鞄の中身を調

PROFILE

Asako Yuzuki

小説家。現代社会における女性の生き方やシスターフッドを濃厚かつリアルに描く。爽快感のある描写で時代を巧妙に風刺した近著の短編集『あいにくあんたのためじゃない』（新潮社）はコミカライズ作品も展開中。

LIGHT FLIGHT

べてみると、自分は欲望に負けるダメな人間であると共に、ダメなりに仕事を一生懸命しようとしていることがわかる。同時に私にとって大事なのは、仕事なんだな、ということが判明し、動揺している。私は仕事熱心というタイプでは絶対にないと思っていたのだが――。

ライフハック情報も溢れすぎると、疲れてしまう。なんの役にも立たない個人的な情報ほど面白い。役に立つパッキング動画は非常にありがたいが、荷造りがあまり上手くない、余計なものばかり詰めてしまう人の動画、または自分がよくわかりすぎていて、常人には理解できない変なものを詰め込んでいる人の動画なんかも見てみたい、と思う、この頃である。

イラスト：ソレイユ・イグナチオ
編集：山下美咲

郵便飛行
Yubinhiko

疲れたら石垣島へ 夜空の流れ星に願いを

若葉 萌

心が少し疲れたら石垣島へ飛びます。石垣島はもちろん、周辺の離島も訪ねます。

特にお気に入りは石垣島から高速艇で約1時間、人が住む日本最南端の波照間島です。レンタサイクルで坂道を登り切ったら、ハテルマブルーのニシ浜が見えてきます。吸い込まれそうな美しさの海です。しかも、独り占めです。また、夜は怖いぐらい空に星が輝きます。流れ星がいくつも見え、願いを唱えるのに忙しいです。

南ぬ島 石垣空港から帰りの飛行機に乗ると流れる『アナザースカイ』になぜか涙がこぼれそうになり、またがんばろうという気になります。

生後5ヶ月の空の旅 着陸前は満面の笑みに

村田 弘道

生まれて5ヶ月になる我が子が初めて飛行機に乗った。区間は羽田と伊丹空港の往復、時間にすれば片道1時間程のあっという間のフライトだが、私と妻は終始ハラハラドキドキしていた。

機内に入ってしばらくはご機嫌だったものの、飛行機が動き始めた途端、大泣きスイッチが入り機内に我が子の泣き声が響きわたる。ミルクをあげてもあやしても落ち着かず悪戦苦闘する状況が続いた。

離陸して10分程経過すると寝入っていた。泣き疲れたのか飛行機の環境に慣れたのか。私と妻は「空の上でどんな夢を見ているんだろう」とひと安心。着陸前に目を覚まし今度は満面の笑みでニコニコ。CAさんをはじめ我が子の顔を見た誰もが笑顔になっていた。

いつか我が子と話ができるようになったら今回のエピソードを聞かせてあげたい。

海外でANA機を見て頼もしく感じた瞬間

渡辺 洋一

先日、韓国・ソウルへ旅行しました。久しぶりの海外でした。ソウルでは、一般公開された青瓦台、観光名所の景福宮、繁華街である明洞での食べ歩きなど、旅を満喫しました。

でも、一番心に残ったのは帰国前の空港です。待合室から、夕日を浴びた綺麗なANA機を見て「この飛行機が、僕を日本まで運んでくれるんだ」と、ANA機がとても頼もしく思えるとともに愛おしく感じられました。海外旅行を満喫していたはずなのに、いつの間にか日本を恋しがっていたようです。これからもANAを利用し、外国の空港でまた同じような気持ちと出会いたいです。

お便り募集

郵便飛行では、皆様の旅の思い出をお待ちしています。原稿は250字程度、スナップ写真を添えて電子メールでお寄せください。お名前(フリガナ)、ご住所、電話番号の明記もお忘れなく。採用させていただいた方には、Amazonギフト券3,000円分をお贈りします。

3,000円分 プレゼント!

宛先
電子メール
ml_prj_tsubasayubinhiko@ana.co.jp
(件名に「郵便飛行お便り募集係」と明記してください)

※掲載者の発表につきましては本誌での発表をもってかえさせていただきます。
文字数が多い場合等は、掲載の際に編集する可能性があります。ご了承ください。掲載されたお便りは『翼の王国』朗読版でもご紹介させていただきます。
※主催:『翼の王国』編集部 ※Amazon はAmazon.com, Inc.またはその関連会社の商標です。

ANAグループ機内誌『翼の王国』アンケートご協力のお願い

ANAでは、今後のよりよい誌面づくりに向け、アンケートを実施しています。ご協力いただいた方の中から抽選でご当選された方に賞品をお送りします。QRコードよりアンケートフォームへお進みいただき、お答えください。10分ほどで完了する内容です。ぜひご協力をお願いします。

賞品　色やサイズなどはお選びいただけません。

A賞　（5名様）

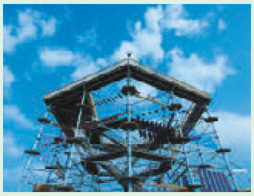
桜ミニカーゴバッグ

桜ミニカーゴバッグは、国産帆布と桜の天然木を使用した、耐久性とおしゃれ感を兼ね備えたバッグです

B賞　（10名様）

and OHU スキンケアシリーズ

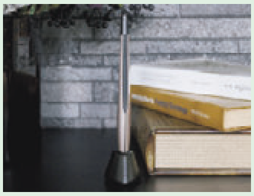
and OHUは、東北の自然素材や副産物などの未利用資源を活用した、素肌と環境にやさしいスキンケアシリーズ。植物由来成分をふんだんに配合し、保湿力にもこだわりました



C賞　（10名様）

シー・ドラグーン利用券

シー・ドラグーンは九州唯一の大型アスレチックタワーで、キッズコースも併設されています（当チケットはアスレチックスコースとキッズコースのどちらにも利用可能）



D賞　（2名様）

explorica pen

エクスプロリカペン は、特徴的なデザインで持つ人の手元を美しく見せるペンです。愛知の研磨職人による手作業で仕上げられた金属部が高級感を際立たせます

応募締切：毎月月末

詳しくは
アンケートフォームをご覧ください。

当選者の発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。
アンケートでは、お名前・ご住所・電話番号をお伺いします。
ご応募はひと月あたりお一人様1回限りでお願いします。

『翼の王国』バックナンバーのお知らせ

紙版（冊子）は、オンライン書店よりご購入いただけます。単品購読は1冊545円（消費税・送料込み）。定期購読は1年（12冊）5,995円（消費税・送料込み）。

購入ページはこちら

2024年9月号
海外特集／ハワイ
国内特集／会津

2024年8月号
海外特集／ウィーン
国内特集／東京

2024年7月号
海外特集／ベルギー
国内特集／礼文島

2024年6月号
海外特集／ソウル
国内特集／和歌山

2024年5月号
海外特集／シカゴ
国内特集／大阪

2024年4月号
海外特集／クアラルンプール
国内特集／奥出雲

10 月下旬～11月上旬が見頃。
夜間ライトアップは 10 月19日（土）～11月10日（日）

青森 観光

一年で秋が一番好きになる。紅葉の名所「中野もみじ山」へ

夏が過ぎ、実りの秋を迎えるころ、青森県のほぼ中央に位置する黒石市の山あいに、大自然から素敵な贈り物が届きます。人口約 3 万人の町、青森県黒石市にある「中野もみじ山」には、樹齢 100 年を超える約 130 本ものもみじが織りなす幻想的な景色を求め、10 月下旬からわずか約 2 週間で 10 万人近くの観光客が訪れます。赤や橙（だいだい）、黄金色など色鮮やかな木々が、滝や渓流と調和した風景は息を呑むほど美しく、さらに夜間はライトアップが行われ、夜の静寂と相まって昼とは一味違った幻想的な雰囲気を醸し出します。一年に一度の大自然の贈り物をここ黒石から……。

青森県黒石市商工観光部観光課
tel：0172-52-2111（内線 647）
詳細はコチラ▶

徳島 地域発信

ANA あきんど×株式会社ハブ共同企画「徳島フェア」で地域の魅力を発信！

ANA あきんどが、英国風 PUB をチェーン展開している株式会社ハブとの共同企画「地域の魅力発信プロジェクト」第 2 弾として、徳島県とコラボした「徳島フェア」を開催します。フェアでは、徳島県と株式会社ハブが共同で厳選したドリンクやフードメニューを、首都圏にある対象の「HUB」5 店舗にて提供します。徳島の食を堪能し、会話を弾ませながら楽しんでみてください。お店の次は、“食の宝庫”徳島へ旅してみてはいかがですか？「徳島フェア」は10月1日（火）から31日（木）までです。

株式会社ハブ広報部
tel：03-3526-8686
HUB からのイベント案内、お知らせはコチラ▶

実施店舗：HUB 羽田空港第 2 ターミナル店、
HUB 浜松町店、HUB 西武新宿駅前店、
HUB 渋谷店、HUB 高田馬場店

TSUYAMAGICの来場者を迎える桜神［津山城（鶴山公園）］。
写真は2023年の様子

岡山 アート

「森の芸術祭　晴れの国・岡山」を開催中 幻想的な「TSUYAMAGIC」にも注目！

岡山県北部を舞台とした国際芸術祭「森の芸術祭　晴れの国・岡山」が開催されています（11月 24日まで）。津山市、奈義町などの 5 市町 19 会場とサテライト会場で国内外からダンサーや建築家、華道家など幅広い分野のクリエイターが参加する魅力あふれる芸術祭です。10月25日から11月10日には森の芸術祭と連携した PICK UP PROGRAM イベントである「TSUYAMAGIC 津山城ナイトイルミネーション」を開催。桜の名所、津山城が森と桜をテーマに、プロジェクションマッピングや光の演出で幻想的に彩られます。特別な夜桜体験をぜひ津山市で。

津山観光キャンペーン推進会議（津山市観光振興課内）
tel：0868-32-2082
TSUYAMAGIC の詳細はコチラ▶

「森の芸術祭　晴れの国・岡山」実行委員会事務局（岡山県観光課内）
tel：086-226-7843
詳細はコチラ▶

2023年、大分ステージ優勝のデクラン・トレザイス（ARA　スキップ・キャピタル）。
2024年は10月11日(金)～14日(月・祝）開催

福岡・大分・熊本　イベント

EVENT

その迫力を生で体感してほしい！「マイナビ ツール・ド・九州 2024」

九州3県を舞台に4日間にわたって開催される、UCI公認国際サイクルロードレース「マイナビ ツール・ド・九州 2024」。第2回大会となる今年は、10月11日（金）に福岡県北九州市の小倉城を周回する「小倉城クリテリウム」を皮切りに、12日（土）は大分県別府市から日田市へ。13日（日）は熊本県・南小国町から南阿蘇村。14日（月・祝）の最終日に福岡県・岡垣町から宗像市の宗像大社で勝負を決します。今年も国内外から18チーム、108人の選手が参加予定。各ゴール地点ではANAをはじめ協力各社や地元グルメのブースも並びます。大迫力のレースを現地で観戦してみませんか。

ツール・ド・九州2024実行委員会
「マイナビ ツール・ド・九州2024」
公式ホームページはコチラ▶

兵庫　イベント

EVENT

さらにパワーアップ！　分散型花火イベント「みなと HANABI-2024- 神戸を彩る5日間」

神戸のランドマークであるメリケンパークを舞台に期間中毎日1700発が打ち上がる分散型花火イベントが開催！　音楽と花火をシンクロさせて打ち上げる「音楽花火」が特徴で、2024年は10月21日（月）から25日（金）の5日間にわたって夜空を美しく彩ります。花火と同時に無数のバブルが舞い上がるバブルアートパフォーマンスも実施されます。平日開催のため混雑が少なく、秋開催ということも相まって、快適に花火を観覧することができます。ご家族やご友人をお誘いあわせのうえ、ぜひメリケンパークへお越しください！

“こうべ みなとの夜”実行委員会
「みなと HANABI-2024 - 神戸を彩る5日間」
公式ホームページはコチラ▶

開催は、2024年10月21日（月）～10月25日（金）
各日18：30～18：45
会場は、メリケンパーク（神戸市中央区波止場町2）

空はひとつ。感動は、人の数だけ。
開催は10月31日（木）～11月4日（月・休）の5日間

佐賀　イベント

EVENT

感動！　晩秋の佐賀平野を彩る 佐賀インターナショナルバルーンフェスタ

世界各国から100機を超える熱気球が参加するアジア最大級の熱気球の国際大会で、色とりどりの熱気球が晩秋の佐賀平野を舞台に熱戦を繰り広げます。会場から一斉に離陸する様子は、まさに圧巻。かわいらしい動物や人気のアニメキャラクターが巨大な熱気球になって登場するバルーンファンタジアや、バーナーの炎で夜の闇に照らし出される熱気球が幻想的な夜間係留など、見どころ満載です。今年は、10月31日（木）から11月4日（月・休）の5日間開催。忙しい日常を離れて、幻想的な熱気球の世界を楽しんでみませんか？

熱気球大会佐賀運営委員会
tel:0952-29-9000

ニュース

羽田空港ANA国際線は第2・第3旅客ターミナルを使用しています

■羽田空港ANA運航の国際線出発便·使用ターミナル

路線＼出発ターミナル	第2旅客ターミナル	第3旅客ターミナル
北米・太平洋路線	ホノルル、ニューヨーク	ワシントンD.C.、ロサンゼルス、ヒューストン、シアトル、シカゴ、サンフランシスコ、バンクーバー
ヨーロッパ路線	フランクフルト、ミュンヘン、ロンドン、パリ、ウィーン	ー
アジア・オセアニア路線	バンコク、シンガポール、ジャカルタ、シドニー、ソウル(金浦)、台北(松山)、香港、上海(虹橋)、深セン、広州	ホーチミンシティ、北京、青島、マニラ、クアラルンプール、デリー、上海(浦東)

※他航空会社が運航する国際線およびコードシェア便は第３旅客ターミナルからの出発・到着となります。※対象期間は2024年3月31日(日)～2024年10月26日(土)ご搭乗分までとなります。※到着便のターミナルは出発便とは異なる場合があるため、ご自身でご確認ください。※ANA国内線の使用ターミナルに変更はありません。

ANAが運航する羽田空港発着の国際線は「第２旅客ターミナル」と「第３旅客ターミナル」の両方を使用しています。路線ごとにターミナルが異なるため、ご出発前にご利用便のターミナルをご確認のうえ、空港へお越しください。

ターミナルの確認方法

〈出発便〉eチケットお客様控えへの表示／ANAウェブサイト（予約確認・空席照会・運航状況の案内ページ）／ANAがお送りするメール／SMSおよびアプリプッシュ配信
〈到着便〉ANAウェブサイト（運航状況の案内ページ）

▶ 詳しくはQRコードのウェブサイトでご覧ください。

ANAトラベラーズ／キャンペーン

航空券＋宿泊「ダイナミックパッケージ」で行くミラノ

2024年12月3日(火)より、東京(羽田)からミラノへ週３便就航いたします。あわせてストックホルム・イスタンブールにも就航し、ネットワークがますます便利に！　海外ダイナミックパッケージ(航空券＋宿泊)も発売中です。ANAのフライトで“ファッション・歴史・芸術の街”ミラノをお楽しみください。

ANAトラベラーズのポイント

・フライトマイルに加え、ツアーマイルが貯まるのでおトク！
・航空券と宿泊を自由に組み合わせて、さらに現地でのオプショナルツアーもご予約可能！
・全国各地からの国内線もツアーとあわせて予約が可能！

▶ 詳しくはQRコードのウェブサイトでご覧ください。

※掲載している情報は8月28日時点のものです

ニュース

ANAトラベラーズならマイルが貯まって、使えます！

ANA PayでANAトラベラーズ商品（ダイナミックパッケージ〈航空券＋宿泊〉、ホテル、レンタカー）を購入するとマイルがもらえるキャンペーンを実施中！

ポイント

ご利用代金100円につき1マイルが貯まります。
貯まったマイルは1マイル1円相当でご利用可能です。
※マイルが使えるレンタカー会社は一部のレンタカー会社に限られます。

＜ANAトラベラーズホテル＞
・ANAの未就航地エリアの施設や民宿、ロッジなど幅広い宿泊施設、約12,000施設からお選びいただけます。

＜ANAトラベラーズレンタカー＞
・レンタカー会社8社、約3,000営業所からお選びいただけます。また、空港や新幹線駅、地図からご希望に沿った検索が可能です。

▶ ANAトラベラーズホテル、レンタカーについて、詳しくはQRコードのウェブサイトでご覧ください。

INFO 04

ニュース

【ANA Biz】ANA国内線法人向け出張手配システムのご案内

いまご利用いただいているANAの快適なサービスや利便性をビジネスシーンでもご提供する、ANA法人向け国内出張手配システムサービス「ANA Biz」についてご紹介します。「ANA Biz」とは、PC／スマートフォンから24時間365日国内線の出張の手配をサポートするもので、搭乗日当日でも予約や変更が可能でおトクなANA Biz専用運賃や、出張者様の立替払いが不要、企業様ごとに一括精算をご利用いただけます。サービス内容やお申し込みはウェブサイトをご覧ください。

▶ 詳しくはQRコードのウェブサイトでご覧ください。

ANA FESTA／ニュース

『ANA FINDS』で、旅するような楽しい食体験を。ANA FESTAから沖縄エリアのグルメをご紹介！

<ANA FINDS> 島肉みそ 宮古牛とにんにくみそ

沖縄の島素材をよりおいしく食べていただける「新しい島ごはんの提案」をコンセプトにした商品。宮古牛を使用した贅沢な肉の旨みと、にんにくをきかせた特製みそが食欲をそそります。ご飯のお供としてはもちろん、野菜スティックにディップしておつまみとしてもおいしくお召し上がりいただけます。　価格：810円

<ANA FINDS> ジーマーミ豆腐

もちもちとした食感とクリーミーさが特徴のジーマーミ豆腐。付属の甘すぎないタレがジーマーミ（落花生）の香ばしく優しい甘みとマッチ。冷やしても温めても、お惣菜やデザートとしてもお楽しみいただけます。
価格：842円（3個入）

『ANA FINDS』とは

全日空商事グループが手掛けるブランド。「ほしい、が見つかる。」をコンセプトとし、日本全国・世界各地から集めたこだわりの商品やオリジナル商品を食品からバッグ、雑貨まで幅広く取り揃えています。

取扱店舗：QRコードからご確認ください

▶ 詳しくはQRコードのウェブサイトでご覧ください。

島肉みそ 宮古牛と にんにくみそ

ジーマーミ 豆腐

ANA Mall／ニュース

【ANA Mall】ANA厳選グルメ特集

ANAグループが運営するインターネットショッピングモール「ANA Mall（エイエヌエー モール）」では、各地の空を飛び回る「旅」のプロフェッショナル、ANAが選りすぐった逸品をご紹介する「ANA厳選グルメ特集」を掲載中です。機内の味をご自宅で楽しめる機内食をはじめ、その土地ならではの地産品や旬の味覚など多彩なラインアップをご用意しています。食欲の秋にぴったりのオリジナルグルメをANA Mallでチェックしてください。

※2024年8月28日（水）時点の情報です。予告なく変更や売り切れとなる場合があります。
※ANA MallはANAカードマイルプラス対象サービスです。
※ANA Mallの利用登録には、ANAマイレージクラブへの登録が必要です。

▶ 詳しくはQRコードのウェブサイトでご覧ください。

INFO 07

ANA Pocket ／キャンペーン

ANA Pocketでマイルを貯めて、おトクに旅行に出かけませんか？

※1 2024年12月1日出発の「ANA SUPER VALUE 75」の普通席をご利用時の運賃です（2024年3月31日時点）。ANAマイルを航空券に交換する場合、ローシーズンやレギュラーシーズン、ハイシーズンによってそれぞれ、必要マイル数が異なります。
※2 2025年1月4日出発、2025年1月8日帰着の「Special」のエコノミークラスをご利用時の税金や燃油特別付加運賃などを除いた運賃です（2024年4月12日時点）。国際線は片道ではご利用になれません。必要マイル数は、出発地と目的地のゾーン、搭乗クラス、搭乗シーズンによって異なります。

ご搭乗で積算されるマイル以外にも、すべての移動でマイルが貯まる「ANA Pocket」。徒歩、自転車、車、電車、新幹線、モノレール、他社の飛行機でさえも。すべての移動で、アプリ内で使用できるPocketポイントを付与。ANAマイルや他社ポイント、おトクなクーポンなどに交換できます。貯めたマイルはどう使えばいいか迷いますよね。ANAマイルをANAの特典航空券に替えていただくと、なんと1マイル＝1円以上の価値でも使うことができちゃうんです！　例えば、東京から大阪の場合、1マイル＝約2.6円[※1]相当。東京からソウルの場合は1マイル＝約4.7円[※2]相当の価値として使っていただけます。
ANAマイルを貯めてお得に旅行に出かけてみませんか！

詳しくはQRコードのウェブサイトでご覧ください。

INFO 08

ANAマイレージクラブ／サービス

国内線特典航空券「今週のトクたびマイル」

※写真はイメージです。

■**対象路線発表日時：**毎週火曜日12：00頃
■**予約発券期間：**毎週水曜日0：00～翌週火曜日23：59
■**搭乗期間：**毎週木曜日から1週間

「特典航空券」とは、ANAマイレージクラブに入会して貯めたマイルで交換できる航空券のことです。ANAの国内線と国際線のほか、提携航空会社の航空券にも交換できます。なかでも「今週のトクたびマイル」は、通常よりも少ないマイルでANA国内線特典航空券をご利用いただけるおトクなサービスです。週替わりで発表になる対象路線の中からお好きな旅先を選び、片道3,000マイルからご利用が可能です。ご搭乗日前日までご予約いただけます。

詳しくはQRコードのウェブサイトでご覧ください。

教育・研修 ／ニュース

【研修プログラム説明会】11月・12月に開催！ ANAグループの「ノウハウ」を凝縮した研修プログラム

11月・12月開催の「研修プログラム説明会」は11月1日(金)より内容をリニューアルし、相手の様々なニーズを汲み取り、適切に判断し対応できる実践力を身につける**『ANA流 最上級のおもてなし研修 アドバンスコース』**や、顧客心理に寄り添った誠実なクレーム対応のポイントを学べる**『クレーム対応研修』**をご紹介します。プログラムの概要や特長の説明に加え、演習を一部体験していただけますので、研修の導入を検討されている企業・団体のご担当者様におすすめです。ぜひお気軽にご参加ください。

■開催日程： ・東京(品川)：2024年11月28日(木) 14:00 ～ 15:00
・大阪(梅田)：2024年12月10日(火) 14:00 ～ 15:00

▶ 詳しくはQRコードのウェブサイトでご覧ください。

ANAファシリティーズ ／ニュース

オフィスビル「ANAスカイコネクトなんば」が来春開業 ビル内に初のシェアオフィス「ANA WORK CABIN」

～空と地上(まち)、過去と未来、地域と日本全国や世界を「つなぐ」ビル～

創業よりオフィスビル事業に携わってきたANAファシリティーズが、南海電鉄との共同事業により、「ANAスカイコネクトなんば」を来春開業。関西国際空港へ直結する「なんば」を起点に、世界へとつながるオフィスビルを目指します。他には1FのANAコラボカフェなど、ANAらしい価値の提供を計画中です。

当ビル内に「ANA WORK CABIN」がオープン

「小さな部屋“CABIN”から、チャレンジ企業・スタートアップ企業が事業を拡大し、世界に羽ばたく企業になってほしい」という想いを込めたシェアオフィス、貸会議室、ラウンジなどを複合したコンセプトスペースです！ご興味のある方、ぜひお問い合わせください。

※写真はイメージです。

▶ 詳しくはQRコードのウェブサイトでご覧ください。

INFO 11

ニュース

今年で63回目「赤い羽根共同募金運動」に協力

ANAグループは、今年も「赤い羽根共同募金運動」に協力します。10月1日(火)には「赤い羽根 空の第一便」として、厚生労働大臣・赤い羽根共同募金を推進する中央共同募金会会長のメッセージと赤い羽根を全国の知事・都道府県共同募金会会長などへお届けします。運動期間中は国内空港に募金箱を設置するほか、客室乗務員と旅客係員が赤い羽根をつけ、共同募金運動をPRします。ANAグループは、これからも社会貢献活動に取り組み、SDGsの達成に貢献します。

詳しくはQRコードのウェブサイトでご覧ください。

INFO 12

お客様の声にこだわっています

お客様の聞こえをサポートする「ミライスピーカー®」を8大空港に導入しました

【お客様の声】
言葉が聞き取りにくいので、空港で係員と会話して手続きをするのが不安です。係員とスムーズにコミュニケーションをとって安心して搭乗できるようになると良いです。

ANAでは、言葉の聞こえづらさを改善し、音量を上げずに言葉が聞こえやすくなる「ミライスピーカー®」を国内8大空港のSPECIAL ASSISTANCEカウンター（国内線エリア）に設置しました。これにより、言葉が聞き取りにくいお客様と係員とのコミュニケーションがよりスムーズになります。今後は、国際線エリアなどへの拡大展開を検討しています。ANAは引き続き「ユニバーサルサービス」の充実と拡大に努めてまいります。

ご意見・ご要望デスク
0120-029-787
携帯電話をご利用の場合
0570-029-787（全国一律料金）

国際電話をご利用の場合など
03-6735-7922（有料）
受付時間 9:00～17:00（年中無休）

ANAのサービスについてのご意見・ご要望をお寄せください。
※機内にはご意見をご記入いただける用紙「お客様の声」を搭載しています。客室乗務員にお声をおかけください。

ご意見・ご要望

ご搭乗に際してのお願い

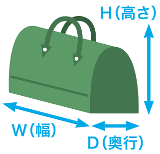
航空法に基づく保安検査の義務化について

凶器や危険物の航空機内への持ち込みは航空法により禁止されています。また、航空法改正に伴い2022年3月10日から、航空機搭乗前の保安検査の受検が義務化されます。 保安検査を受けずに保安検査場より先に進んだ場合、航空法違反となり、1年以下の懲役または50万円以下の罰金が科せられる場合があります。ご搭乗の際は、保安検査員や関係職員の指示に従い、保安検査を受検いただきますよう、お願い申し上げます。

機内安全のため、持ち込み手荷物削減にご協力をお願いいたします

機内持ち込み手荷物について
(お1人様1個まで)

機内で安全かつ快適にお過ごしいただくために、機内へ持ち込めるお手荷物は、身の回り品（ハンドバッグ、カメラ、傘など）のほか、下記の条件のお手荷物1個となります。なお、下記のサイズ以内のお手荷物の場合でも、客室内に収納できない場合にはお預かりの手荷物として貨物室に搭載させていただく場合がございますので、ご了承ください。下記サイズを超えるお手荷物（キャリーバッグ、ベビーカー、麻袋など）はお預けください。



※3辺の合計には付属品（ハンドル・車輪など）を含みます。

お持ち込みお手荷物のサイズ

	3辺の合計	H（高さ）	W（幅）	D（奥行）	重量
ANA（下記を除く） エア・ドゥ、ソラシド エア（SNA）、スターフライヤー	115cm以内	55cm	40cm	25cm	10kgまで
ANA（機種Q4A） IBEXエアラインズ、オリエンタルエアブリッジ	100cm以内	45cm	35cm	20cm	10kgまで

機内でのお願い

安全かつ快適にお過ごしいただくため、お手荷物は座席上の共用収納棚、または前の座席の下に収納してください。通路・非常口付近など、非常時に脱出の妨げになる場所へお手荷物を放置することは、法令で禁止されています。前に座席のない席（スクリーン前・隔壁前）は、足元にお手荷物は置けません。お客様の安全のため、収納状況が適切でない場合には客室乗務員が声をかけさせていただきますので、指示に従ってください。

● ギターなど楽器類

機内持ち込みサイズを超える楽器（ギターなど）は、あらかじめお客様にて梱包のうえ、カウンターにてお預けください。機内に持ち込む場合には、別途料金が必要となる場合がございますので、ご予約の際にお問い合わせください。国内線では、ギター、小型楽器（90㎝以内）、コントラバス専用の輸送ケースもご用意しております。詳しくは、予約センターまでお問い合わせください（ただし、使用状況によりご用意できない場合もあります）。

● キャリーバッグにご注意ください

機内の収納スペースには限りがあるため規定サイズ内でも持ち込みできない場合があります。

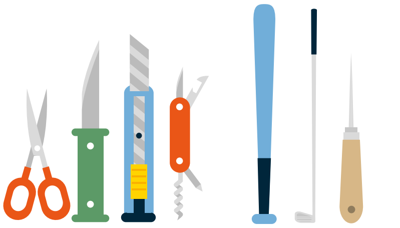
● ライターは1人1個まで

喫煙用のライターはお1人様1個に限り、持ち込みができます。オイルタンク式、葉巻用ライター、プリミキシングライター（ターボライター、ジェットライター、ブルーフレームライター等）、不測の作動防止機能のないリチウム電池で駆動するライターは持ち込みできません。ライターの置き忘れにご注意ください。

機内持ち込み制限品の取り扱いについて

ハサミ・ナイフ類、その他凶器となり得る物品をお持ちの場合は、手荷物カウンターでお預けいただくか、「放棄品箱」へ廃棄願います。保安検査強化にご理解とご協力をお願いいたします。また、引火性物質等の危険物は航空機内への持ち込み、およびお預かり手荷物としての取り扱いはできません。危険物を所持している場合は、出発保安検査場に設置されている「放棄品箱」に廃棄願います。

- 刃物類の機内への持ち込みは航空法違反となり、2年以下の懲役または100万円以下の罰金が科せられる場合があります。



ナイフ/ハサミ類　先の尖った物/バット類

※モデルガン等の凶器類似品等も機内持ち込み禁止です。

国土交通省:航空機搭乗前の保安検査を受けるにあたっての注意事項について

詳細

【国際線】TOPICS

機内持ち込み手荷物の制限

❶1容器あたり100mℓを超える液体物・ジェル・エアゾール類を機内にお持ち込みいただくことはできません。

❷1容器あたり100mℓ以下の液体物・ジェル・エアゾール類は個数にかかわらず機内持ち込み可能です。ただし、保安検査および搭乗の際に1ℓ以下の再封可能なジッパー付保存袋1枚に入れ、機内持ち込み手荷物とは別に検査を受ける必要があります。容器の大きさが100mℓを超えるものは、中身の液体の量が100mℓ以下でも持ち込みは不可となります。

❸保安検査後の免税店等で購入した液体類は機内持ち込みが可能です。ただし、海外で乗り継ぎをする場合には、没収などの可能性がありますので、当該国のルールに従う必要があります。

※日本で乗り継ぎがある場合、機内で購入された免税品であっても上記❶❷のルールが適用となり100mℓ以上のものは没収となります。詳細はANA SKY WEBをご覧ください。

ライターの制限（海外空港発便）

中国（香港を除く）、インド、フィリピン、ミャンマーを出発する全便において、航空機へのマッチ・ライターの持ち込みは禁止されています。お預けになる手荷物の中に入れることも禁止されていますのでご注意ください。

お客様のご理解とご協力をお願いいたします。

ANAおからだの不自由な方の相談デスク

ANAおからだの不自由な方の相談デスクでは、病気やけが・障がいによりおからだの不自由なお客様に、安心して快適な空の旅をお楽しみいただけますよう、航空機のご利用に関するご相談やご希望を伺っております。

以下のお客様は必ず事前にお知らせください。

- ▶ 機内で医療用酸素ボンベや酸素濃縮器（POC）を使用されるお客様（医師の搭乗許可・診断書が必要です）
- ▶ その他の医療機器を使用されるお客様
- ▶ ストレッチャー（簡易ベッド）を使用されるお客様
- ▶ 保育器を使用されるお客様
- ▶ その他機内で特別な医療行為を必要とされるお客様
- ▶ お手伝いが必要な方が10名以上いらっしゃる団体のお客様

TEL 0120-029-377　※携帯電話からはフリーダイヤルをご利用いただけません。
0570-029-377（全国一律料金）
☎ 03-6741-8900
FAX 0120-029-366　（年中無休 9:00～17:00）

ANAでは、耳や言葉が不自由で電話ができないお客様へ、TV電話での手話やチャットなどを使い、リアルタイムでANAオペレーターとやりとりができる「ANA専用代理電話サービス」をご提供しております。 詳細

機内で安全かつ快適にお過ごしいただくために

ご搭乗の皆様にご協力いただく事項がございます。

Tips for a Safe and Comfortable Flight

We ask for your cooperation on the following matters.

Consejos para un Vuelo Seguro y Cómodo

Le pedimos su cooperación en lo siguiente.

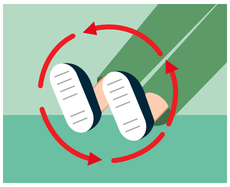
深部静脈血栓症 / 肺塞栓症（いわゆるエコノミークラス症候群）の予防
To Reduce the Risk of Deep Vein Thrombosis / Pulmonary Embolism (So-called Economy-class Syndrome)
Para Reducir el Riesgo de Trombosis Venosa Profunda o Embolia Pulmonar (el denominado Síndrome de la Clase Económica)

長時間同じ姿勢で座っていると、足の静脈にうっ滞が起こり、血のかたまり（深部静脈血栓）が生じることがあります。この血のかたまりの一部が血流に乗り、肺に流れて肺の血管を閉塞してしまうと（肺塞栓）、胸痛や息切れが起こり、最悪の場合には死に至ることもあります。深部静脈血栓症を予防するために適度の水分を摂り、アルコールは飲みすぎず、足の運動をこまめに行いましょう。

Sitting cramped for long periods may interfere with blood flow, and consequently, a blood clot develops in the deep leg veins (Deep Vein Thrombosis; DVT). A blood clot may travel to the blood vessel of the lungs causing a blockage. This is called a pulmonary embolism, which cause a chest pain, difficulty of breathing and may be fatal. In order to prevent DVT, drink sufficient water, moderate your intake of alcohol, and stretch your legs frequently.

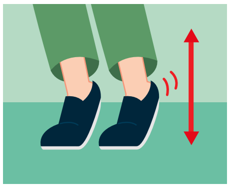
Sentarse en un espacio estrecho por largos periodos podría interferir con el flujo sanguíneo, ocasionando la formación de un coágulo sanguíneo en las venas profundas de las piernas (Trombosis Venosa Profunda; TVP). Un coágulo sanguíneo podría viajar hasta los vasos sanguíneos de los pulmones y causar una obstrucción. Esto se denomina embolia pulmonar, lo que causa dolor en el pecho y dificultad para respirar, pudiendo en algunos casos ser fatal. Con el fin de prevenir la TVP, tome suficiente agua, modere su consumo de alcohol, y estire las piernas con frecuencia.

1 足先を十分に伸ばしたり、曲げたりする。
Bend and flex your feet.
Doble y flexione sus pies.



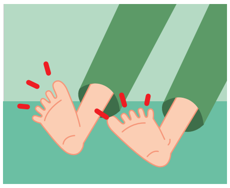
2 足全体をゆっくりと大きな円を描くように回す。
Move your feet in a slow circular motion.
Mueva sus pies lentamente describiendo un movimiento circular.

3 ふくらはぎ全体をこぶしでトントンと軽く叩く。
Use your fist to gently tap your calves.
Use su puño para golpear suavemente sus pantorrillas.



4 足を上下につま先立ちする。
Lift your ankles up and down, bending your feet at your toes.
Levante y baje sus tobillos, doblando sus pies a nivel de los dedos.

5 足の指でじゃんけんのグーをつくる。
Curl your toes.
Arquee sus dedos.



6 足の指でじゃんけんのパーをつくる。
Point your toes.
Extienda sus dedos.

幼児連れのお客様へ　For Passengers with Small Children

座席列の酸素マスクには個数制限があるため、複数の幼児は同じ座席列にご着席いただけません（座席を確保する場合を除く）。機内では座席の移動はお控えください。また、機内には飛行機特有の設備がございます。「ひじ掛け」や「収納式テーブル」などにお子様の指をはさまないようお気をつけください。

Due to the number of oxygen masks per seat row, more than one small child may not be seated in the same row (excluding seat reservation). Please refrain from changing your seats. Also, there is aircraft-specific equipment on board the plane. Please be careful not to let your children catch their fingers in places such as the armrest or retractable table.

ひじ掛け
Armrest

収納式テーブル
Table

座席ベルトの金具
Seatbelt Buckle

化粧室の扉・ゴミ箱のふた
Lavatory Door Trash Box Lid

その他のお願い　Other requests

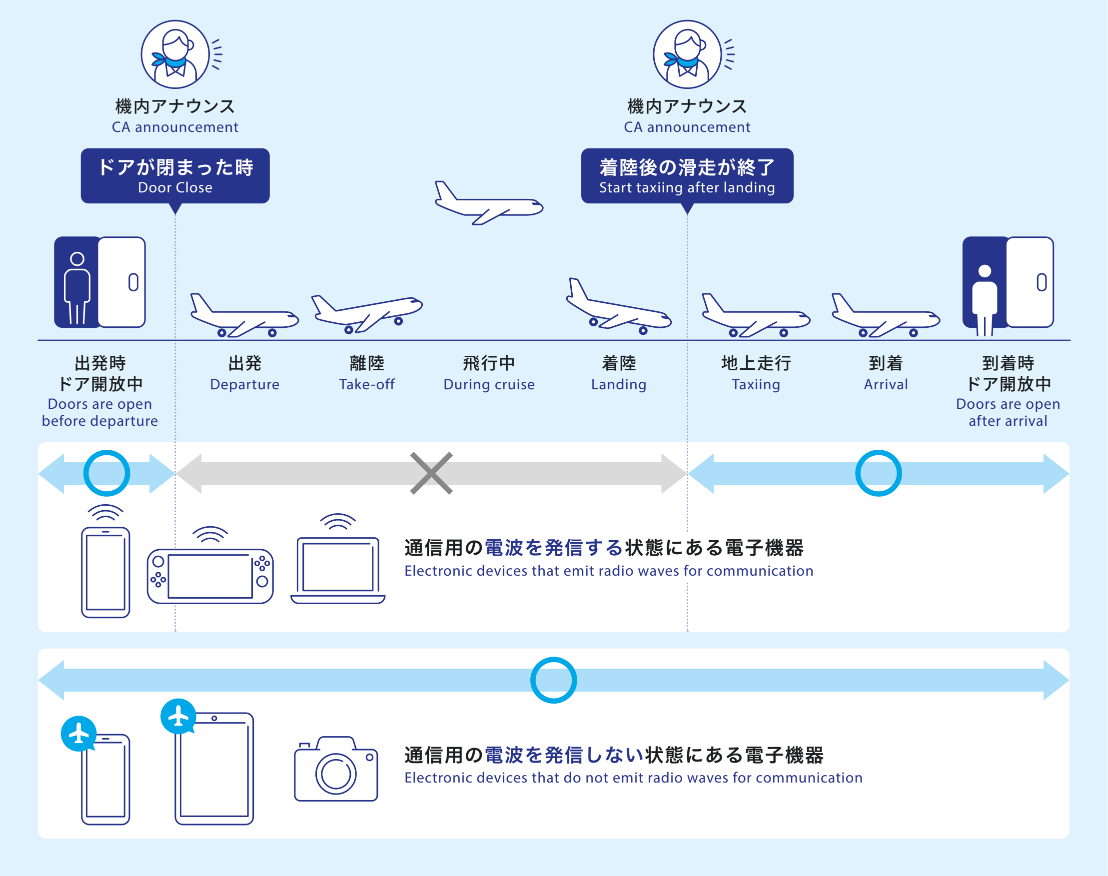
無断で他のお客様や社員を撮影・録音する行為は、周囲のお客様のご迷惑や安全・業務の妨げとなる場合がありますのでご遠慮ください。

ANA Group requests all passengers to refrain from photographing, shooting or recording other passengers and staff/crew without their consent, as it may cause inconvenience to other passengers or may interfere with safety/duties.

機内での電子機器の使用制限について
Restrictions on Use of Electronic Devices on Board

国土交通省が告示で「航空機の運航の安全に支障を及ぼすおそれのあるもの」について、以下のとおり定めています。出発時「飛行機のドアが閉まった時」から「着陸後の滑走が終了する時」まで、下記の電子機器の使用が制限されています。

The devices listed below have been stipulated by Japan's Ministry of Land, Infrastructure, Transport and Tourism (MLIT) as having the potential to affect the safety of flight operations as follows.
From when the doors are closed for departure until the aircraft starts taxiing after landing, use of electronic devices listed in below is restricted.



作動時に通信用の電波を発信する状態にある以下の電子機器はご使用になれません。(出力100ミリワット以下のものを除く)
機内モード等の電波を発信しない状態(設定)にするか、電源をお切りください。

(注)客室乗務員がアナウンスにてお知らせいたします。

航空機外の設備と無線通信を行う状態にある携帯電話(スマートフォン含む)、パーソナルコンピューター、携帯情報端末、電子ゲーム機、携帯型データ通信端末、トランシーバー、無線操縦玩具、ワイヤレスマイク

(注)機器同士のBluetooth接続(ワイヤレスヘッドホン、医療機器等)やWi-Fi接続(電子ゲーム機等)は常時ご使用になれます。

作動時に通信用の電波を発信しない状態*にある電子機器については、
すべての飛行機において基本的に常時ご使用になれます。

携帯電話(スマートフォン含む)、パーソナルコンピューター、医療機器、DVDプレーヤー、デジタルカメラ、電子機器等

＊通信用の電波を発信しない状態(設定)とは、電源をON(入)にしていても通話やメールの送受信、インターネット機能がOFF(切)になっている状態を指します。

Electronic devices that emit radio waves, as follows, cannot be used. (This excludes any of the devices listed below that have an output power of 100 mW or less.)
Please set such devices to not emit radio waves or turn them off.

(Note) Cabin attendants will be making an announcement.

Cell phones (including Smartphones), Personal computers, Personal digital assistants, Electronic games and Mobile routers that communicate by radio waves to facilities outside the aircraft,Transceivers, Radio-controlled toys, Wireless microphones

(Note) Bluetooth connection between devices (such as wireless headphones and medical equipments) and Wi-Fi connection (for electronic games) can be used at any time.

Electronic devices that do not emit radio waves for communication* can generally be used at any time.

Examples: Cell phones (including Smartphones), Per-sonal computers, Medical equipments,DVD players, Digital cameras, e-book readers, etc.

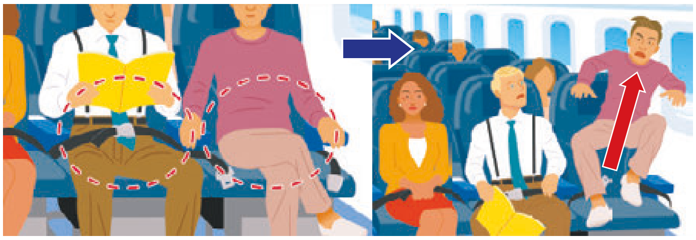
*Means the sending/receiving of phones/mails and the internet function is set to OFF even when the power is turned ON. Cell phones functions should be set to "flight", "self", "radio wave off", "offline" or "personal" modes (names differ according to company).

- 携帯電話での通話は周囲のお客様のご迷惑になりますのでお控えください。
- 機長が安全運航に支障があると判断した場合、使用可能な時期であってもご使用をお控えいただく場合がございます。ご了承ください。
- 右ページ記載の出力100ミリワット以下の電子機器であっても、その電子機器の使用により他のお客様に不快感を与えたり、迷惑または危険を及ぼしたりするおそれがある場合はご使用をお控えいただきます。
- 記載のある電子機器以外でも別途当社の定めにより使用を制限している機器がありますので、電子機器の使用状況について客室乗務員が声をおかけする場合がございます。またペースメーカー等、医療機器をご使用のお客様が近くにいらっしゃる場合、電子機器のご使用をお控えいただくこともありますのでご協力をお願いいたします。
- 出発時の非常用設備に関するご案内（VTR上映／客室乗務員のデモンストレーション）にご注目ください。また安全に関する客室乗務員からのご案内にご注意ください。
- 緊急時脱出の妨げとなるような電子機器類は、前の座席の下または座席の上の物入れにご収納ください。また、電子機器が座席の間に挟まって破損する場合がありますので、保管にはご注意ください。
- 携帯電話（スマートフォン含む）、電子ゲーム、DVDプレーヤーなどをご使用の際は、周りのお客様へのご配慮をお願いいたします。

- Please be considerate of other passengers and refrain from making phone calls.
- The use of electronic devices may still be prohibited at any time for safety reasons if the pilot determines that their usage will interfere with flight operations. Your kind understanding will be appreciated.
- Even if your electronic devices listed on the page to the right and has an output power of 100 mW or less, you may beasked to refrain from using it if there is a risk that it will cause discomfortor inconvenience to or endanger other passengers.
- ANA may restrict the use of electronic devices other than those listed and cabin attendants may ask for your cooperation. If passengers using medical equipment such as pacemakers are seated nearby, you may be asked to refrain from using electronic devices.
- Please be sure to check the safety information provided by the cabin attendants or the safety video. Also, please pay attention to other safety-related instructions by the cabin attendants.
- Please store your electronic devices under the seat in front of you or in the overhead compartment so that they will not obstruct evacuation in the event of an emergency. Please also take care not to damage your electronic devices by storing them (and getting them stuck) between the seats.
- Please use your cell phones, electronic games and DVD players, etc., with consideration for other passengers on board.

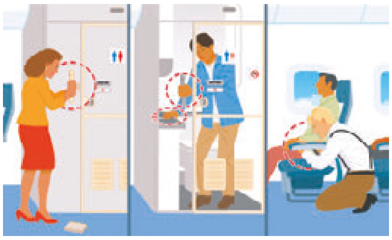
飛行中の揺れに備えて　Prepare for in-flight turbulence

飛行中は予測できない突然な揺れに遭遇することがあります。　During the flight, we may experience unexpected turbulence.



お座りの間は、
常にシートベルトを腰の低い位置で緩みのないようお締めください。

Please keep your seat belt fastened tight and low
whenever you are seated.



揺れを感じた場合には、
すぐに手の届く場所におつかまりください。

In the event of sudden turbulence,
hold on to something immediately.

機内の安全を阻害する行為について　Unruly Behaviors on Board　Comportamientos Indisciplinados a Bordo

航空機の安全を害する行為のほか、機内の人や財産に危害を及ぼす行為、機内の秩序を乱す行為、機内の規律に違反する行為は「航空法第73条の3」で禁じられています。特に国土交通省が定めた以下の行為については、機長の命令に背き行為を中止しなかった場合、50万円以下の罰金が科せられます。安全運航のためにご協力をお願いいたします。

- 乗降口または非常口の扉の開閉装置を操作すること
- 化粧室で喫煙すること（喫煙には、電子タバコや加熱式タバコ等、蒸気を発生させるものも含む）
- 乗務員の職務を妨害し、安全の保持等に支障を及ぼすおそれがある行為をすること
- 告示により禁止された電子機器を使用すること
- 指示に従わず座席ベルトを着用しないこと
- 離着陸時において、座席の背、テーブル、フットレスト（レッグレスト）を所定の位置に戻さないこと
- 非常脱出の妨げになる場所へ手荷物を放置すること
- 告示により定められた消火器、非常用警報装置、救命胴衣等を操作または移動すること

Acts jeopardizing the safety of the aircraft, harming the passengers or their properties on board, disrupting the order in the cabin, or disturbing the discipline in the cabin are prohibited by the "Civil Aeronautics Law of Japan, Article 73-3". For the following specific behaviors stipulated by the MLIT, if you do not stop such acts despite the Captain's order, you will be subject to a fine up to 500,000 JPY. We ask for your cooperation for a safe flight.

- Operating the handle or other mechanisms of a cabin door or an emergency exit
- Smoking in the lavatory. This includes the use of smoking devices that generate vaper.
- Interfering with crew duties, which may hinder the safety of the aircraft
- Using electronic devices prohibited by the MLIT ministerial notice
- Not following the instruction to fasten the seat belt
- Not returning the seat back, table, or footrest (legrest) to its original position during takeoff or landing
- Leaving baggage in a place hindering the emergency evacuation
- Using, operating, or moving of fire extinguishers, evacuation signal system, life vests, etc. stipulated in the MLIT ministerial notice

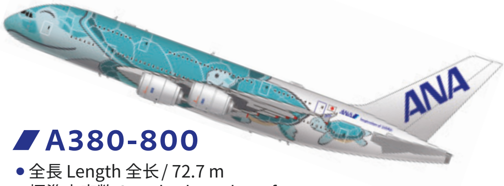
Las acciones que pongan en peligro la seguridad de la aeronave, inflijan daño a los pasajeros o a sus propiedades a bordo, alteren o perturben el orden en la cabina, o perturben la disciplina en la cabina, están prohibidas según el "Artículo 73-3 de la Ley de Aeronáutica Civil de Japón". En el caso específico de los siguientes comportamientos estipulados por el MLIT, si usted no se detiene a pesar de recibir la orden del capitán, estará sujeto a una multa de hasta 500,000 yenes. Le pedimos su cooperación para un vuelo seguro.

- Manipular la manija u otros mecanismos de una puerta de la cabina o de una salida de emergencia
- Fumar en los baños (incluyendo también los dispositivos para fumar y los productos que generan vapor)
- Interferir con las tareas de la tripulación, lo cual podría comprometer la seguridad de la aeronave
- Utilizar dispositivos electrónicos prohibidos por la notificación ministerial del MLIT
- No seguir la instrucción de abrochar el cinturón de seguridad
- No regresar el respaldo del asiento, la mesa o el reposapiés a su posición original durante el despegue o aterrizaje
- Dejar su equipaje en un lugar que dificultaría la evacuación de emergencia
- Utilizar, manipular o mover de lugar los extintores, el sistema de señales de evacuación, los chalecos salvavidas, etc., estipulados en la notificación ministerial del MLIT

ANAグループ航空機のご案内

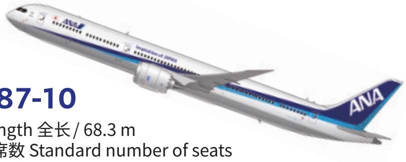
ANA 航空集团航班客机指南

ANA GROUP FLEET INFORMATION



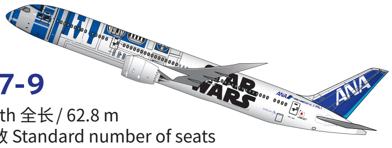
A380-800
- 全長 Length 全长 / 72.7 m
- 標準座席数 Standard number of seats
  标准座位数 / INT:520

B777-300
- 全長 Length 全长 / 73.9 m
- 標準座席数 Standard number of seats
  标准座位数 / 514 (-300 ER: 212)



B787-10
- 全長 Length 全长 / 68.3 m
- 標準座席数 Standard number of seats
  标准座位数 / 429 (INT:294)

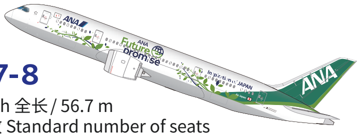
B777-200
- 全長 Length 全长 / 63.7 m
- 標準座席数 Standard number of seats
  标准座位数 / 392; 405



B787-9
- 全長 Length 全长 / 62.8 m
- 標準座席数 Standard number of seats
  标准座位数 /375; 395 (INT: 215; 246)

B777F / B767-300F·300BCF
- 貨物専用機 freighter 货运专机
- 全長 Length 全长 / 63.7 m (54.9m)

B767-300
- 全長 Length 全长 / 54.9 m
- 標準座席数 Standard number of seats
  标准座位数 / 270 (INT: 202)



B787-8
- 全長 Length 全长 / 56.7 m
- 標準座席数 Standard number of seats
  标准座位数 / 335 (INT: 184; 240)

AIRBUS A321
- 全長 Length 全长 / 44.5 m
- 標準座席数 Standard number of seats
  标准座位数 / 194

AIRBUS A320
- 全長 Length 全长 / 37.6 m
- 標準座席数 Standard number of seats
  标准座位数 / INT:146

B737-800
- 全長 Length 全长 / 39.5 m
- 標準座席数 Standard number of seats
  标准座位数 / 166

BOMBARDIER DHC-8-400
- 全長 Length 全长 / 32.8 m
- 標準座席数 Standard number of seats
  标准座位数 / 74

国内線 シートマップ

国際線 シートマップ

ANAの航空機とシートマップを機種別にご覧いただけます。

空港ガイド 国内線

空港ガイド 国際線

就航都市に関する空港情報や基本情報をご案内いたします。

謎解きde世界一周 解答ページ

まだ問題を解いていない人は、p.12、13 を先にご覧ください。

1問目 答え 洪水

解説 上半分が「ふうしゃ」、下半分が「かざぐるま」と読めるように風車を回転させよう。すると矢印の先に「こうずい」の文字が並ぶよ。正解は「こうずい」だ。

豆知識
オランダは国土のほとんどが低地で、水害に悩まされてきた。産業革命で蒸気式の揚水ポンプが発明される前は、風車を使って水をくみ上げて堤防の外に排水を行っていたんだ。昔は1万基もの風車がオランダにはあったんだって。

2問目 答え 年越し

解説 イラストに描かれた打ち上げられている花火の中で、下の筒の絵の背景の色と同じ色の火花だけを見るんだ。例えば真ん中の「白、赤、白」の筒から打ち上げられている花火の中で、黄色い火花は「ト」の形になっているね。順に文字を読んでいくと、正解は「トシコシ」だとわかる。

豆知識
オランダで花火が上がるのは年越しの期間のみで、それ以外の時期には花火はほぼ打ち上げられない。大晦日には個人が用意した打ち上げ花火が一斉に上がって、かなりの盛り上がりになるんだって。

国内線 機内販売は オンラインへ!

ANA STORE @SKY ご利用ガイド

ANA STORE@SKY User Guide

機内販売『ANA STORE@SKY』3つのメリット Benefits of ANA STORE@SKY

＼MERIT／ 1
マイルが 使える! 貯まる!
Use your miles! Earn miles!

＼MERIT／ 2
ANAカード決済で 10%OFF!
10% off with ANA Card payment

＼MERIT／ 3
降機後2日間*1 お買い物が可能
Shop up to 2 days*1 after disembarking

機内でのアクセス方法 How to access ANA STORE@SKY on board your flight

ANA WiFi Service

使い方は簡単。ANA機内専用Wi-Fiへアクセスし、専用サイトを開くとお買い物が楽しめます。
事前にANAアプリのダウンロードがおすすめです*2。 Recommend downloading the official ANA mobile app before boarding*2.

機内Wi-Fiにアクセスするために…

1 「機内モード」をON　ON

2 「Wi-Fi」をON　ON

3 ANA-WiFi-Service　ワイヤレスネットワークSSID「ANA-WiFi-Service」を選択

4 「WiFi 国内」をタップ
Tap on "WiFi DOM"

5 接続ボタンをタップ
Tap on the Connect button

6 Wi-Fi ポータルサイト「ANA STORE@SKY」をタップ
Tap on ANA STORE@SKY on the Wi-Fi portal site

ブラウザから ご利用の場合
Accessing from a browser

「Wi-Fi（無線LAN）」をオンにし、ワイヤレスネットワークSSID「ANA-WiFi-Service」を選択し、接続。ブラウザを開くと自動的にANA Wi-Fi Serviceポータルサイトが表示されます。

Turn on your Wi-Fi (wireless LAN) and select the wireless network (SSID) "ANA-WiFi-Service" to connect. Open your browser and the ANA Wi-Fi Service portal site will open automatically.

※ 表示されない場合には、URL欄に**www.ana-inflight-wifi.com**を入力するか、上記二次元コードを読み込み、アクセスしてください。左記URL、上記二次元コードは、機内Wi-Fiに接続した状態でないと当該ページへはアクセスできません。

※ If the site does not open, enter www.ana-inflight-wifi.com in the URL field or scan the 2D code above to access the site. The webpage cannot be accessed from the left URL or the 2D code above unless your device is connected to in-flight Wi-Fi.

降機後2日間、地上でのお買い物を可能にするには… To shop on land up to 2 days after disembarking…

サイトTOPページ上部にあるボタンから設定が必要です。
Requires setup by tapping on the upper button on the home page of the site.

2+ DAYS 降機後のご利用設定はこちらから ＞

最新情報は こちら▶

*1 機内で設定を行った場合。降機2日後の23：59まで。 *1 If you completed the setup in-flight, you can shop until 11:59 p.m. of the second day after disembarking.
*2 搭乗前にANAアプリをダウンロード済みの場合、離陸の約5分後から着陸の約5分前までご利用いただけます。 *2 The ANA app, if downloaded before boarding, can be used from about 5 minutes after takeoff until about 5 minutes before landing.
※ お届けは日本国内のみとさせていただきます。一部商品を除き別途送料がかかります。※ Delivery is only available within Japan. Some products have free delivery.
※ 機内でつながらなかった場合や、DHC8-Q400など一部の機内Wi-Fiインターネットサービスをご利用いただけない機材にご搭乗の場合は下記お客様サポートデスクまでお問い合わせください。お電話でのご注文は承っておりませんのでご了承ください。
※ 掲載商品の在庫数には限りがございますので、売り切れの際はご容赦ください。また、販売・お届け時期については記載のものから変更になる場合がございます。
※ 国際線機内販売とは商品ラインアップが異なります。

お問い合わせ先（A-styleお客様サポートデスク）：0120-257-150
受付時間：月～金 9:00～18:00　土・日・祝・12/30～12/31 9:00～17:00（年始1/1～1/3 休）　※ 左記営業時間は日本時間となります。

※ このサービスは無線LAN技術を使用しています。そのため公衆アクセスが可能な他の無線LANスポットの仕様と同様に、本サービスのアクセスには通信傍受や不正アクセスの可能性があります。本サービスの利用に際しては、お客様の責任において利用端末のファイアウォール、ウイルス対策ソフト等のセキュリティ対策を講じることを、強くお勧めします。
※ 画像はすべてイメージです。

CAプロデュース

旅先で拡げて吊るせば、収納ボックスに

ANAロゴ入りアイマスク付き

たたんでコンパクトに収納

Hanging Organizer

ANAオリジナル
CAのアイデアが詰まった
吊り下げ型オーガナイザー
（アイマスク付き）
¥5,500（税込）

CAプロデュース

選べる3WAYスタイル

ブランケットにも

大きめのフード付きケープ

Multiway neck pillow

ANAオリジナル
CAのアイデアが詰まった
マルチウェイネックピロー
¥4,400（税込）

今号の Must Buy Items!

旅をもっと便利に楽しくするANAオリジナルグッズ

＼ 詳細はこちら！ ／

Begin×SONNE×ANA

旅の必需品を一つに収納

Multi Travel Wallet

紙幣＆硬貨、パスポート、カード、スマートフォンまでまとめて収納

Begin x SONNE x ANA
トラベルウォレット
¥16,500（税込）

CAプロデュース

旅行に便利な携帯用シューズケース

Shoe Case

一足ずつ収納

ANAオリジナル
CAのアイデアが詰まった
シューズケース
¥2,500（税込）

国際線 機内販売は パーソナルモニター から

機内販売ご利用ガイド＆商品ラインアップ

International Route In-Flight Shopping User Guide & Product Lineup

空の上の免税店！ 国際線『ANA SKY SHOP』3つのメリット

A duty-free shop in the sky! Three merits of ANA SKY SHOP for international routes

MERIT 1 免税価格で買える
Shopping at duty-free prices

MERIT 2 ご購入でマイルが貯まる
Get miles for your purchases

MERIT 3 ANAカード決済で10%オフ
10% off with ANA Card payment

商品の詳細については、パーソナルモニターまたはANAアプリ内のデジタルブックをご覧ください。
Product details can be viewed on the personal monitor and the digital book available on the ANA app.

注文方法 How to order

ご注文は パーソナルモニター から！
Orders are accepted from **personal monitors**!

1 パーソナルモニターで「スカイショップ」または「ショッピング」をお選びください。

Please select "SKY SHOP" or "Shopping" on your personal monitor.

2 パーソナルモニターのタッチパネルから、ご希望の商品をお選びいただき、決まりましたらご注文にお進みください。

Use the personal monitor touch panel to select your desired product(s). Once you are done, proceed to the order process.

3 商品はCA(客室乗務員)がお座席までお持ちいたします*1。商品の代金をお支払いいただき*2、商品をお受け取りください。

A cabin attendant will bring the product(s) to your seat*1. Please pay for the product(s)*2 and collect them.

※ A320機、A380機、その他システム不具合時は、パーソナルモニターからのご注文ができません。ご注文の際はCA(客室乗務員)にお声がけください。

※ Orders cannot be placed from personal monitors on the A320/A380 aircraft and during system malfunction. Please ask a cabin attendant to place an order.

※ 画像はイメージです。 ※ Example only.

＊1 お食事サービス中のご注文は、サービス終了後にお持ちいたします。

＊1 Product(s) ordered during the meal service will be brought to you after the service.

＊2 お支払いは、クレジットカード、ANAギフトカード／ANA旅行券／ANA「ダイヤモンドサービス」機内・空港お買い物クーポンのみご利用いただけます。現金、デビットカード、プリペイドカード、ANA発行のデジタルクーポン、キャッシュレス／バーコード決済でのお支払いはできません。(ANAマイレージクラブ Financial Pass Visaデビットカード、ANAマイレージクラブ／Sony Bank WALLET、ANAプリペイドカード含む)また、署名ならびに署名欄のないクレジットカードはご利用いただけません。

＊2 Only the following payment forms are accepted: credit cards, ANA gift cards/ANA travel vouchers/ANA Diamond Service In-flight/Airport shopping coupons. Payment cannot be made by cash, debit card, prepaid card, digital coupons issued by ANA, or cashless/barcode systems. (including the ANA Mileage Club Financial Pass Visa Debit Card, ANA Mileage Club / Sony Bank WALLET, and ANA Prepaid Card).Only the following payment forms are accepted: credit cards, ANA gift cards/ANA travel vouchers/ANA Diamond Service In-flight/Airport shopping coupons. Payment cannot be made by cash, debit card, prepaid card, digital coupons issued by ANA, or cashless/barcode systems (including the ANA Mileage Club Financial Pass Visa Debit Card, ANA Mileage Club / Sony Bank WALLET, and ANA Prepaid Card). Credit cards without a signature or a signature field are not accepted.

DASSAI BEAUTY

酒造りから生まれた日本の美

Japanese beauty born from sake brewing

从酿酒之艺中孕育而生的日本之美

獺祭酒粕エキス*が美肌へ導く

Dassai sake lees extract reveals beautiful skin

獭祭酒粕精华打造健康美肌

＊ 保湿成分

獺祭ビューティ
獺祭フェイシャルマスク

DASSAI BEAUTY
DASSAI FACIAL TREATMENT MASK
DASSAI BEAUTY 獭祭美容面膜

¥6,000

BRAND STORY

日本のみならず海外においても高い人気を誇る純米大吟醸『獺祭』。妥協しない酒造りの精神が息づく『獺祭』の製造過程で出される酒粕から抽出した独自の酒粕エキス*から誕生したのがコスメブランド『獺祭ビューティ』です。

＊ 保湿成分

Dassai Beauty items are made with sake lees extract from Dassai Junmai Daiginjo, an internationally renowned sake brand. The uncompromising spirit of sake brewing is what gave this cosmetic brand its start.

"DASSAI BEAUTY"含有闻名海外的纯米大吟酿"獭祭"的酒糟精华成分。是从不妥协的酿酒精神中诞生的化妆品品牌。

Product Lineup

2024年 9-10月 国際線 商品ラインアップ

Sep. - Oct. 2024 International Route Product Lineup

※ 国内線 機内販売の『ANA STORE@SKY』の商品ラインアップとは異なります。
※ The product lineup is different from that of ANA STORE@SKY in-flight shopping for domestic routes.

商品番号横のマーク◆★について About the ◆★ symbols next to the product No.

◆課税済みのため、免税品としての申告対象外です。日本入国の際は課税済み商品とお申し出ください。
This product has already been taxed, so it is not subject to declaration as a duty-free item. Upon entering Japan, please treat it as a previously taxed product.

★100mLを超えるため、乗り継ぎがある場合、乗り継ぎ便の機内へ持ち込むことはできません。
This product exceeds 100 ml, so it cannot be carried on board a connecting flight if making a transfer.

No. SL000 ◆★
ANA オリジナル ストール
ANA ORIGINAL STOLE
¥00,000

機内でご注文いただける商品について Products available for order on board

羽田·成田路線の機内では、すべての商品をご注文いただけます。
Customers on Haneda and Narita flights can order all products.

関西路線の機内では、背景が赤い商品をご注文いただけます。
Customers on Kansai flights can order products with a red background.

No. SL000
ANA オリジナル ストール
ANA ORIGINAL STOLE
¥00,000

※ プリオーダーサービスをご利用いただくと、全ての商品を予約注文いただけます。(一部サービス対象外路線·便がございます。)
※ With the pre-order service, you can pre-order all products, though some routes and flights are not covered by this service.

ネクタイ Neckties

No.SL507
フェラガモ ネクタイ レッド
FERRAGAMO NECKTIE RED
¥25,000

No.SL506
フェラガモ ネクタイ ネイビー
FERRAGAMO NECKTIE NAVY
¥25,000

No.SL501
ブルガリ ダブル タイ ネイビー
BVLGARI DOUBLE TIE NAVY
¥32,000

No.SL502
ブルガリ ネクタイ パープル
BVLGARI NECKTIE PURPLE
¥24,700

ショール&ストール Shawls & Stoles

No.SL505
フェラガモ ショール ホワイト
FERRAGAMO SHAWL WHITE
¥28,000

No.SL504
フェラガモ ストール ピンク
FERRAGAMO STOLE PINK
¥38,000

No.SL001
ブルガリ ロゴ ストライプ ストール
BVLGARI LOGO STRIPES STOLE
¥71,000

No.SL004
エトロ ペイズリー ショール ブルー
ETRO PAISLEY SHAWL BLUE
¥50,000

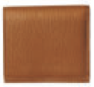
No.SL503 ◆
フラトリエ 尾州織 モダールリネン ストール
FOULATELIER BISHU MODAL LINEN STOLE
¥18,500

バッグ & 革小物 Bags & Leather accessories

No.SL002
ブルガリ ブルガリ·ブルガリ コンパクトウォレット
BVLGARI BVLGARI BVLGARI COMPACT WALLET
¥77,000

No.SL817
ロンシャン エピュレ スマートフォンケース(フラップ付き)
LONGCHAMP EPURE PHONE CASE WITH LEATHER LACE
¥32,200

No.SL818
ロンシャン ル プリアージュ® オリジナル ショルダーバッグ M
LONGCHAMP LE PLIAGE® ORIGINAL M TOTE BAG
¥20,300

No.SL816 ◆
ラルコバレーノ ANAオリジナル 2つ折りミニウォレット キャメル×ブルー
L'ARCOBALENO ANA ORIGINAL BI-FOLD MINI WALLET CAMEL × BLUE
¥25,000


No.SL823
トゥミ フォルダブル·バックパック(ネイビー)
TUMI FOLDABLE BACKPACK (NAVY)
¥19,000

No.SL810
エンポリオ アルマーニ ベルト
EMPORIO ARMANI BELT
¥18,000

No.SL808 ◆
ボス ロゴ エンベロープバッグ
BOSS LOGO ENVELOPE BAG
¥18,400

時計 Watches

No.SL101 ◆
アニエスベー マルチェロ ソーラー腕時計
agnès b. MARCELLO SOLAR WATCH
¥31,000

No.SL102 ◆
タイメックス Q TIMEX ブラック×グリーン
TIMEX Q TIMEX BLACK/GREEN
¥23,000

時計 Watches

No.SL005 ◆
カシオ
G-SHOCK
GM-110VB-1AJR
CASIO
G-SHOCK
GM-110VB-1AJR
¥42,000

アクセサリー Accessories

No.SL201 ◆
アレクサンドル ドゥ パリ
クリップ&ボールピンセット
ALEXANDRE DE PARIS
CLIP & BALL PIN SET
¥23,000

No.SL006 ◆
ミワ
プラチナ ダイヤモンド
ネックレス
MIWA
PLATINUM
DIAMOND
NECKLACE
¥66,000

No.SL003 ◆
クロスフォー
ダンシングストーン
ネックレス
CROSSFOR
DANCING STONE
NECKLACE
¥42,000

No.SL202 ◆
オッコ真珠
南洋真珠ダイヤモンド
ペンダント（Cライン）
OKKO PEARL
SOUTH SEA GOLDEN PEARL
DIAMOND PENDANT
（C LINE）
¥39,000

No.SL203 ◆
オッコ真珠
あこや真珠 ホワイトトパーズ
ピアス
OKKO PEARL AKOYA PEARL
WHITE TOPAZ PIERCED EARRINGS
¥25,000

化粧品 Cosmetics

No.SL204
タテオシアン
ブラックアゲート&ソーダライト
ブレスレットセット
TATEOSSIAN
BLACK AGATE & SODALITE
BRACELET SET
¥16,000

No.SL428 ◆★
SHISEIDO メン
ベーシックケア セット
SHISEIDO MEN BASIC CARE SET
¥9,800

No.SL431 ◆
スリー
バランシングステム
スキンケア ファーストキット
THREE
BALANCING STEM SKIN CARE FIRST KIT
¥3,900

No.SL426 ◆★
クワトロボタニコ
ボタニカル スキンケア
トラベルセレクション
QUATTRO BOTANICO
BOTANICAL SKINCARE
TRAVEL SELECTION
¥5,500

No.SL408 ◆
獺祭ビューティ
獺祭フェイシャルマスク
DASSAI BEAUTY
DASSAI FACIAL
TREATMENT MASK
¥6,000

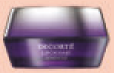
No.SL429 ◆
SHISEIDO
アルティミューン™
パワライジング
コンセントレート Ⅲ
SHISEIDO
ULTIMUNE
POWER INFUSING
CONCENTRATE Ⅲ
¥17,600

No.SL401
バイオエフェクト
セラム
BIOEFFECT
EGF SERUM
¥15,900

No.SL411 ◆
コスメデコルテ
リポソーム
アドバンスト
リペアセラム
DECORTÉ
LIPOSOME ADVANCED
REPAIR SERUM
TIME RELEASED
MULTILAMELLAR
LIPOSOMES
¥18,000

No.SL410 ◆
コスメデコルテ
リポソーム
アドバンスト
リペアアイセラム
DECORTÉ
LIPOSOME ADVANCED
REPAIR EYE SERUM
¥7,500

No.SL409 ◆
コスメデコルテ
リポソーム アドバンスト
リペアクリーム
DECORTÉ
LIPOSOME ADVANCED
REPAIR CREAM
¥10,000



No.SL405 ◆
クレ･ド･ポー ボーテ
ル･セラム
CLÉ DE PEAU BEAUTÉ
THE SERUM
¥17,000

No.SL406 ◆
クレ･ド･ポー ボーテ
アルティメート デイリー
エマルションケア
トラベルセット N
CLÉ DE PEAU BEAUTÉ
ULTIMATE DAILY EMULSION CARE
TRAVEL SET
¥13,000

No.SL407 ◆
クレ･ド･ポー ボーテ
クレームUV n
SPF50+･PA++++
CLÉ DE PEAU BEAUTÉ
UV PROTECTIVE
CREAM N
SPF50+･PA++++
¥10,000

No.SL404 ◆
クレ･ド･ポー ボーテ
ヴォワール
コレクチュール n
CLÉ DE PEAU BEAUTÉ
CORRECTING CREAM VEIL
¥7,000

No.SL420
ロクシタン
チェリーブロッサム & ネロリオーキデ
ハンドクリームセット
L'OCCITANE
CHERRY BLOSSOM & NÉROLI & ORCHIDÉE
HAND CREAM SET
¥6,200

No.SL422
ロクシタン
シア ハンドクリーム トリオ
L'OCCITANE
SHEA BUTTER
HAND CREAM
TRIO
¥7,300

No.SL421
ロクシタン
薬用 メディカル
アンチヘアロス
セラム
L'OCCITANE
ANTI-HAIR LOSS
ADVANCED SCALP
TREATMENT
¥4,300

No.SL424
メルヴィータ
ビオオイル
アルガンオイル
デュオ
MELVITA
ARGAN OIL DUO
¥6,100

No.SL402
クラランス
ダブル セーラム
ライト 50mL
CLARINS
DOUBLE SERUM LIGHT
TEXTURE 50ml
¥12,500

No.SL403
クラランス
フィックス メイクアップ
CLARINS
FIX MAKE-UP
¥3,600

No.SL416 ◆
ジルスチュアート
ハンドクリーム セレクション
JILL STUART HAND CREAM SELECTION
¥5,000

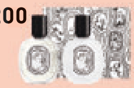
No.SL417 ◆
ジルスチュアート
ルージュ リップブロッサム
トリオ
JILL STUART
ROUGE LIP BLOSSOM TRIO
¥6,800

No.SL419 ◆
カネボウ
ヴェイル オブ
デイ デュオ
KANEBO
VEIL OF DAY DUO
¥9,000

No.SL418 ◆
カネボウ
クリーム イン
デイ アンド ナイト
KANEBO
CREAM IN
DAY AND NIGHT
¥16,200

No.SL427 ◆
SENSAI
ラッシュレングスナー
38℃
SENSAI
LASH LENGTHENER
38℃
¥4,000

No.SL301
ディプティック
ヘアフレグランスDo Son（ド ソン）
とオードトワレDo Son（ド ソン）
のコフレ
DIPTYQUE PARIS
SET WITH Do Son HAIR MIST AND
Do Son EAU DE TOILETTE
¥16,200



No.SL302 ◆★
レルボラリオ
フォリエ ディ テ
シャワージェル & パフューム
15mL
L'ERBOLARIO
FOGLIE DI TE
SHOWER GEL &
PERFUME 15mL
¥6,900

No.SL412
エリザベス アーデン
エイトアワー
リッププロテクタント
スティック トリオ
ELIZABETH ARDEN
EIGHT HOUR CREAM®
LIP PROTECTANT
STICK SPF 15 TRIO
¥4,900

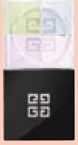
No.SL413 ◆
エレガンス
ラ プードル オートニュアンス Ⅰ
ELÉGANCE
LA POUDRE HAUTE NUANCE Ⅰ
¥10,000

※ お一人様
1点まで
※ Up to one per
customer

No.SL430 ◆
スック
ザ ファンデーション
110 デュオ
SUQQU
THE FOUNDATION 110 DUO
¥23,400

化粧品 Cosmetics

No.SL425 ◆
NARS
ライトリフレクティング
セッティングパウダー
プレスト N
NARS
LIGHT REFLECTING™
SETTING POWDER
– PRESSED
¥5,000

No.SL415
ジバンシイ
プリズム・リーブル・トラベル
GIVENCHY
PL MINI
¥3,200


No.SL414
ジバンシイ
ル・ヌフ・ジバンシイ No.09
GIVENCHY LE 9 DE GIVENCHY No.09
¥6,400

No.SL423 ◆
ルナソル
アイカラーレーション 15
LUNASOL
EYE COLORATION 15
¥5,600

雑貨 Miscellaneous

No.SL007 ◆
トムフォード
サングラス
TOM FORD
SUNGLASSES
¥54,000

No.SL819 ◆
マッキントッシュフィロソフィー
Barbrella® サンプロテクト
メタリックコーティング
MACKINTOSH PHILOSOPHY
Barbrella® SUN PROTECT
METALLIC COATING
¥9,000

No.SL812 ◆
白鳳堂
桜～ SAKURA ～
化粧筆5本セット
HAKUHODO
SAKURA MAKE UP BRUSH SET OF 5
¥19,100

No.SL825 ◆
ヤーマン
トウキョウ ジャパン
ヘアボリューマー
YA-MAN
TOKYO JAPAN
HAIR VOLUMER
¥16,000

No.SL822 ◆
シックスパッド
パワーガンポケット
SIXPAD
POWER GUN POCKET
¥12,500

No.SL821 ◆
ショットナビ
CREST II TOUCH
ANA オリジナル
SHOT NAVI
CREST II TOUCH
ANA ORIGINAL
¥32,700

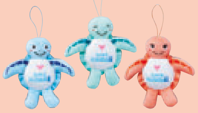
No.SL820 ◆
エス・ハート・エス
スカルプブラシ 蒔絵
S・HEART・S
SCALP BRUSH MAKIE
¥9,000

No.SL813 ◆
ANA
ANAオリジナル
涼感花火富士山ロックグラス
ANA
ANA ORIGINAL COOL HANABI
FUJISAN ROCKS GLASS
¥9,800

No.SL805 ◆
ANA
オリジナル扇子 金魚
ANA
ORIGINAL FAN GOLDFISH
¥3,700

No.SL811
フェイラー
ANAオリジナル シュニール織り
タオルセット "ハロウィーン"
FEILER ANA ORIGINAL CHENILLE-WEAVE
FACE CLOTH SET "HALLOWEEN"
¥4,000

No.SL824 ◆
ウチノ
ANA しあわせタオル®
UCHINO ANA BLISSFUL TOWEL
¥15,500

No.SL815 ◆
ANA
HONUマスコットセット
ANA HONU MASCOT SET
¥4,800


No.SL814 ◆
ANA
〈ANAオリジナル〉
HONUレジャーシートバッグ
ANA〈ANA ORIGINAL〉
HONU LEISURE SHEET BAG
¥4,000

No.SL801 ◆
ANA
AIRBUS A380
FLYING HONUモデル（1号機）
ANA AIRBUS A380
FLYING HONU MODEL（UNIT 1）
¥4,500

No.SL802 ◆
ANA
AIRBUS A380
FLYING HONUモデル（2号機）
ANA AIRBUS A380
FLYING HONU MODEL（UNIT 2）
¥4,500

No.SL803 ◆
ANA
AIRBUS A380
FLYING HONUモデル（3号機）
ANA AIRBUS A380
FLYING HONU MODEL（UNIT 3）
¥4,500

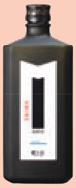
食品 Foods

No.SL809
ボワシエ
マロンクリーム 3本セット
BOISSIER CHESTNUT CREAM
TUBE ×3 ASSORTMENT
¥3,700

No.SL807
ボワシエ
テディベア グミ
BOISSIER
TEDDY BEAR GUMMIES
¥4,700

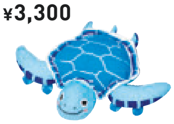
酒 Liquor

No.SL601 ★
バランタイン 17年
BALLANTINE'S
17 YEARS OLD
¥12,100

No.SL602 ◆★
CHIE IMAI
本格芋焼酎
MORRIS
スピリッツ
CHIE IMAI
edible fragrance
MORRIS spirits
¥3,500


No.SL603 ◆★
サントリー
サントリー梅酒
〈山崎蒸溜所貯蔵梅酒〉
RICH AMBER
ギフトパッケージ
SUNTORY
SUNTORY Plum Liqueur
Barrel-aged plum liqueur
from Yamazaki Distillery
RICH AMBER
GIFT PACKAGE
¥5,400

A380型機のみ販売商品 Sold on A380

No.H804 ◆
ANA
HONU ぬいぐるみ（ラニ）
ANA
HONU SOFT TOY（LANI）
¥3,300


No.H806 ◆
ANA
HONU ぬいぐるみ（カイ）
ANA
HONU SOFT TOY（KAI）
¥3,300

5月1日より、すべてのたばこ商品はプリオーダーサービスでのみの販売となりました。詳細はプリオーダーサイトにてご確認ください。

Beginning May 1, all tobacco products are sold only through the Pre-Order Service.Please see the Pre-Order Service website for details.

20歳未満の方の飲酒・喫煙は法律で禁止されているため、20歳未満の方の酒類・たばこの予約・購入はお断りします。

※ 20歳未満の方が予約された場合、購入者が20歳以上であっても販売をお断りします。年齢確認をさせていただく場合がありますので、ご了承ください。

Alcohol consumption and smoking by persons under 20 years of age are prohibited by law. We will refuse the reservation and sale of alcoholic beverages and tobacco products to persons under 20 years of age.

※ If an order is placed by a person under 20 years of age, the sale will be refused even if the purchaser is 20 years of age or older. Please note that we may ask for age verification.

→目次に戻る

事前に予約＆機内で受け取り！

便利なプリオーダーサービス

The convenient Pre-Order Service has many merits!

＼詳細はこちら！／

プリオーダーサービスって？

What is Pre-Order Service?

航空券をご予約・ご購入後、機内販売商品を事前に予約注文できる便利なサービスです。日本時間のご搭乗3日前までご予約*1が可能です。

The Pre-Order Service is a convenient service. After reserving and purchasing your flight ticket,pre-order items sold on board before your flight.Items may be pre-ordered up to 3 days before the date of departure Japan Standard Time*1.

*1 日本時間のご搭乗の前月22日〜3日前（日本時間午後11時59分お申し込み完了分まで）。一部の海外発便では申し込み締め切りが一日早くなる場合がございます。

*1 From the 22nd of the previous month to 3 days before the date of departure JST(for orders placed by 11:59 p.m. JST). In some cases, the application deadline may be one day sooner for some flights departing from overseas.

MERIT 1
『ANA SKY SHOP』には掲載していない商品が満載!
It has many items not listed in ANA SKY SHOP!

MERIT 2
欲しい商品や人気商品をお取り置きできるので安心*2
You can have your desired item or a popular item set aside*2.

プリオーダーサービス ご利用方法

Pre-Order Service How to order

1 プリオーダーサービス画面へアクセス

ANAアプリから

❶ANAアプリTOP画面より、事前予約ご希望のフライトをタップ。「ご搭乗のガイド」を開く。

From the ANA app's home screen, tap on the flight you wish to pre-order for. “Boarding Guide” will open.

❷「ご搭乗のガイド」下部「予約詳細・各種変更」をタップ。その後、画面に従って商品の予約を進める。

Tap on “Reservation Details and Changes” at the bottom of “Boarding Guide.” Follow the instructions on the screen to pre-order products.

※画像はANAアプリ画面イメージです。

※The images are illustrations of ANA app screens.

ANA WEBサイトから

①ANA WEBサイトより予約情報を入力し、予約確認画面を開く。

Enter your reservation information on the ANA website to open the reservation confirmation page.

②予約確認画面のサービスメニューより「機内免税品プリオーダーサービス」の「申し込む」をタップ。

From the service menu on the reservation confirmation page, tap on “Order” under “In-Flight Duty-Free Pre-Order Service.”

③フライト一覧のご希望のフライトから、その後、画面に従って商品の予約を進める。

Select the relevant flight from the list of flights, and follow the instructions on the page to pre-order products.

2 申し込み完了後、登録したメールアドレス宛に「受付完了」メールが届き、その後「お取り置き結果のご案内」メールにてお取り置き可否のお知らせ*2が届く。

After placing your order, an “Order Received” e-mail will be sent to your registered e-mail address, followed by “Your Order Status” e-mail to notify whether the item can be set aside*2.

3 ご搭乗後、CA（客室乗務員）にプリオーダーサービスにてご予約の旨を伝える。2のプリオーダー番号が記載された「お取り置き結果のご案内」メールを見せ、お支払い後に商品を受け取る。

After boarding, inform a cabin attendant that you have placed an order through the Pre-Order Service. Show “Your Order Status” e-mail with the pre-order number from 2 Pay and then receive your item.

*2 在庫状況によりお取り置きできない場合がございます。 *2 Please note that we may be unable to set aside an item depending on stock availability.

操作方法に関するお問い合わせは、ANA国際線予約・案内センターまで
［受付時間］午前8時〜午後7時、午後10時〜翌午前8時／年中無休
0570-029-333（全国一律料金） **03-6741-6685**（有料電話）

Operation inquiries: ANA International Flight Reservation and Information Center [Hours] 8:00 a.m. - 7:00 p.m., 10:00 p.m. - 8:00 a.m. (following day) / 365 days/year
+81-3-6741-6685(pay call)

下記に掲載の番組は、座席に装備されたイヤホンジャック(1口タイプ)にイヤホンを差し込み、
コントロールBOXでチャンネルを選択しお楽しみください。5〜11chはシートモニターでもご利用いただけます。

オーディオ番組

5ch〜8ch　40分
9ch〜10ch　50分
(ラジオ放送、11chをのぞく)

1 CH ラジオ放送【NHK第一放送】

※B737-800、B777-200、B777-300の一部機材でご利用いただけます。

5 CH JAPANESE MUSIC 竹内まりや Special

ゲスト:竹内まりや　パーソナリティ:鈴木万由香

Brighten up your day !

Smiling Days(2024 New Remix)

遠いまぼろし

夢の果てまで

旅のつづき(2024 New Remix)

Coffee & Chocolate

歌を贈ろう

今を生きよう(Seize the Day)
(2024 New Remix)

楽曲(全曲):竹内まりや

6 CH JAPANESE MUSIC POP/ROCK and more Music Travel-70's & 80's

パーソナリティ:寺脇康文(俳優)

カサブランカ・ダンディ
沢田研二

愛のコリーダ／Ai No Corrida
クインシー・ジョーンズ／Quincy Jones

松田聖子特集

風立ちぬ
松田聖子

風は秋色
松田聖子

Only My Love
松田聖子

青春の旅
青い三角定規

セーラー服と機関銃
薬師丸ひろ子

大きな玉ねぎの下で〜はるかなる想い
爆風スランプ

7 CH JAPANESE MUSIC 演歌・歌謡〜心のふるさと〜

パーソナリティ:小林奈々絵(フリーアナウンサー)

冬が来る前に
紙ふうせん

まちぶせ
三木聖子

白いギター
チェリッシュ

秋冬
三ツ木清隆

夜の銀狐
斉条史朗

ふたりの大阪
都はるみ・宮崎雅

心のこり
細川たかし

大阪恋時雨
天童よしみ

なみだの桟橋
森 昌子

舟唄
八代亜紀

8 CH RELAXATION and more ヒーリングミュージック by Della

音楽:林 有三

奇跡 - 528Hz

調和 - 639Hz

自由 - 741Hz

直感 - 852Hz

活性 - 936Hz

9 CH CLASSICAL MUSIC 旅するクラシック

パーソナリティ:松尾依里佳(ヴァイオリニスト)

〈行楽の秋〉

グローフェ:組曲《ミシシッピ》
第4曲 マルディ・グラ
Grofé: Mississippi Suite
4. Mardi Gras
イーストマン=ロチェスター管弦楽団 / ハワード・ハンソン(指揮)

シューベルト:ピアノ五重奏曲 イ長調 D.667 作品114《ます》
第4楽章
Schubert: Piano Quintet in A Major, op.114, D.667, "The Trout"
4. Tema con variazioni
ケッケルト弦楽四重奏団員 / クリストフ・エッシェンバッハ(ピアノ)

バーバー:遠足 作品20
第4番
Barber: Excursions, op.20
4. Allegro molto
アンドール・フォルデス(ピアノ)

メンデルスゾーン:序曲《フィンガルの洞窟》作品26
Mendelssohn: The Hebrides Overture, op.26, "Fingal's Cave"
ハーグ・レジデンティ管弦楽団 / ヤン・ヴィレム・デ・フリーント(指揮)

ドヴォルザーク:ボヘミアの森から 作品68
第5曲 森の静けさ
Dvořák: Waldesruhe op.68
5. Silent Woods
モーリス・ジャンドロン(チェロ)
ロンドン・フィルハーモニー管弦楽団 / ベルナルト・ハイティンク(指揮)

ベートーヴェン:交響曲 第6番 へ長調 作品68《田園》
第5楽章 牧歌、嵐のあとの喜びと感謝
Beethoven: Symphony No.6 in F Major, op.68, "Pastoral"
5. Shepherd's Song: Happy and Thankful Feelings after the Storm
ヴェルビエ祝祭室内管弦楽団 / ガボール・タカーチ=ナジ(指揮)

聴き比べコーナー

ワーグナー:ジークフリート牧歌
Wagner: Siegfried-Idyll
●バイロイト祝祭管弦楽団員 / クリスティアン・ティーレマン(指揮)
●ベルリン・ドイツ・オペラ管弦楽団 / クリスティアン・ティーレマン(指揮)

〈UNIVERSAL MUSIC Recommends〉

ショスタコーヴィチ:交響曲 第6番 ロ短調 作品54
第3楽章(抜粋)
Shostakovich: Symphony No.6 in B Minor, op.54
3. Presto <excerpt>
オスロ・フィルハーモニー管弦楽団 / クラウス・マケラ(指揮)

監修:飯尾洋一　〈全曲　ユニバーサル ミュージック〉

10 CH JAPANESE TALK SHOW 全日空寄席

ご案内:内海英華、神田 紅

※本番組内では、一部不適切な表現を含む場合がありますが、作品のオリジナリティーを尊重するため、削除・修正を行わずに放送することがございます。あらかじめご了承ください。

「狸の札」雷門音助
(2024年6月17日 東京・新宿末廣亭にて収録)

「裸ンナー!!」春風亭昇々
(2024年6月17日 東京・新宿末廣亭にて収録)

「死ぬなら今」林家たけ平
(2024年2月9日 東京・池袋演芸場にて収録)

11 CH AUDIO BOOK オーディオブック(翼の王国)

過去掲載した「翼の王国」を客室乗務員による朗読でお届けします。

※番組は予告なく変更させていただく場合がございます。※エンターテインメントプログラムは一部機材で放送がない場合がございます。
※一部機材では月初は前月の、月末は翌月のプログラムとなる場合がございます。※作品によっては、フライト時間内に視聴を終了できない可能性がございます。あらかじめご了承ください。
※お客様ご自身のイヤホンをご利用いただけます。イヤホンをお持ちでない方は、客室乗務員にお申し付けください。
※9chの「旅するクラシック」は、楽曲の特性上ボリュームレベルの高低に幅がございます。また一部オリジナルマスターテープに起因するノイズ等がありますが、あらかじめご了承ください。

下記に掲載の番組は、座席に装備されたイヤホンジャック(1口タイプ)にイヤホンを差し込み、
コントロールBOXでチャンネルを選択しお楽しみいただけます。

→目次に戻る

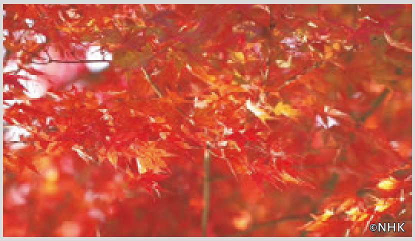
前方スクリーン番組

3 CH

音声は3チャンネルでお楽しみください。
Please select channel 4 for English when viewing programs. (Only available in Japanese on some aircraft.)

奇数便 上映番組

Odd-numbered flights Screened program



Healing Japan　日本紅葉紀行

Healing Japan Colors of Autumn Leaves

秋は紅葉。朝霧の湖畔を燃えるように染め、山々を黄金色と赤のグラデーションに彩ります。夜も映える各地の紅葉をお届け。

Autumn leaves transform lakesides into a fiery spectacle, and mountains burst with golden and red hues. Experience the beauty of autumn leaves as they sparkle even under the night sky.

字幕	日本語、英語	SUBTITLES	Japanese, English

偶数便 上映番組

Even-numbered flights Screened program

Japan Seasonal Journey 秋の便りに誘われて

Japan Seasonal Journey An Invitation to Fall Tidings

木々の葉が色づき、日本各地から魚介やフルーツの収穫の便りも届きます。実りの秋をご堪能ください。

Presenting colorful tree leaves, fishing, and fruit harvesting from various parts of Japan. Enjoy autumn's bounty.

字幕	日本語、英語	SUBTITLES	Japanese, English

※番組は予告なく変更させていただく場合がございます。
※エンターテインメントプログラムは一部機材で放送がない場合がございます。 ※お客様ご自身のイヤホンをご利用いただけます。イヤホンをお持ちでない方は、客室乗務員にお申し付けください。
※一部機材では月初は前月の、月末は翌月のプログラムとなる場合がございます。 ※作品によっては、フライト時間内に視聴を終了できない可能性がございます。あらかじめご了承ください。

【国内線/Domestic Flights】ANA Wi-Fi Service のご利用方法/How to use ANA Wi-Fi Service

- インターネット Internet
- 映画/ビデオ Movies and Videos
- ANA SKY LIVE TV
- 機内誌(翼の王国) In-Flight Magazine
- お買い物 Shopping

ANAアプリからご利用の場合
How to access from ANA App

機内モード:オン Airplane Mode: ON
Wi-Fi:オン Wi-Fi: ON
SSID:ANA-WiFi-Service

言語選択
Select language

ブラウザからご利用の場合
How to access from browser

SSID「ANA-WiFi-Service」を選択後、QRコードを読み込むかURLを入力ください。
Scan QR code or enter the following URL in the address bar after selecting network "ANA-WiFi-Service"
URL: www.ana-inflight-wifi.com

オホーツク海
宗谷海峡
礼文島
利尻
Rishiri
利尻島
野寒布岬
稚内
宗谷岬
稚内
Wakkanai
天塩川
天売島
焼尻島
紋別
オホーツク紋別
Okhotsk-Monbetsu
サロマ湖
留萌
旭川
旭川
Asahikawa
大雪山
2291
網走
女満別
Memanbetsu
北見
知床岬
知床半島
国後島
根室海峡
屈斜路湖
積丹半島
小樽
石狩川
札幌
岩見沢
千歳
支笏湖
洞爺湖
苫小牧
新千歳(千歳)
New Chitose(Chitose)
帯広
中標津
根室中標津
Nemuro-Nakashibetsu
歯舞群島
根室
釧路
たんちょう釧路
Tanchō-Kushiro
帯広
Obihiro
十勝川
奥尻島
渡島半島
内浦湾
(噴火湾)
室蘭
函館
Hakodate
函館
津軽海峡
襟裳岬
下北半島
陸奥湾
岩木山
1625
青森
青森
Aomori
弘前
十和田湖
八戸
能代
大館
大館能代
Ōdate-Noshiro
男鹿半島
秋田
雄物川
田沢湖
岩手山
2038
盛岡
秋田
Akita
飛島
三陸海岸
宮古
鳥海山
2236
最上川
酒田
釜石
おいしい庄内
Oishii-Shōnai
鶴岡
粟島
気仙沼
太平洋
舳倉島
佐渡島
信濃川
阿賀野川
月山
1984
珠洲岬
新潟
新潟
Niigata
山形
蔵王山
1841
仙台
石巻
北上川
牡鹿半島
のと里山
Noto-Satoyama
米沢
仙台
Sendai
阿武隈川
長岡
上越
磐梯山
1816
猪苗代湖
会津若松
福島
富山きときと(飛驒・高山)
Toyama-Kitokito(Hida-Takayama)
郡山
福島
Fukushima
3015
立山
長野
穂高岳
3190
上田
浅間山
2568
男体山
2486
赤城山
1828
いわき
乗鞍岳
3026
松本
高崎
前橋
宇都宮
諏訪湖
日立
八ケ岳
2899
水戸
北岳
3193
甲府
さいたま
土浦
飯田
東京国際
(羽田)
Tokyo(Haneda)
東京
成田
千葉
成田国際
Narita
富士吉田
3776
富士山
銚子
利根川
犬吠埼
静岡
静岡
横浜
沼津
小田原
相模湾
駿河湾
伊豆半島
房総半島
館山
御前崎
下田
石廊崎
大島
758
三原山
野島崎
利島
新島
式根島
神津島
三宅島
伊豆諸島
御蔵島
八丈島
八丈島
Hachijō-jima
大隅海峡
薩摩半島
大隅半島
佐多岬
竹島
黄島
大隅諸島
西之表
種子島
コスモポート種子島
Cosmoport Tanegashima
屋久島
Yakushima
大東諸島
北大東島
南大東島
伊豆諸島
三原山
大島
利島
三宅島
八丈島
Hachijō-jima
鳥島
小笠原諸島
聟島列島
父島列島
母島列島
父島
母島
西之島
火山列島
硫黄島
南鳥島
沖ノ鳥島
択捉島
知床岬
知床半島
国後島
根室海峡
根室中標津
Nemuro-Nakashibetsu
根室
歯舞群島
色丹島
© 日本特殊地図編纂所
2023.1

ＡＮＡグループ国内線航路図

ANA GROUP DOMESTIC ROUTE MAP

時刻表は ANA ウェブサイト
をご確認ください。

※この地図は、色の見分けがつきにくい方にも見やすいように配慮しています。
※運行航路は天候やその他の理由により変更されることもございます。

ARCTIC OCEAN
北極海
Queen Elizabeth Islands
GREENLAND
Wrangel I.
Victoria I.
U. S. A.
Arctic Circle
ALASKA
6190 Mt. Denali (McKinley)
KAMCHATKA
Whitehorse
Hudson Bay
ハドソン湾
Bering Sea
ベーリング海
Gulf of Alaska
アラスカ湾
CANADA
Aleutian Is.
バンクーバー
VANCOUVER
Edmonton
Calgary
Regina
Winnipeg
Rocky Mountains
Newfoundland
シアトル
SEATTLE
Portland
Montréal
Ottawa
Milwaukee
Toronto
Boston
UNITED STATES OF AMERICA
アメリカ合衆国
Detroit
NEW YORK ニューヨーク
Salt Lake City
Denver
Kansas City
St.Louis
CHICAGO
シカゴ
Philadelphia
サンフランシスコ
SAN FRANCISCO
Las Vegas
Oklahoma City
WASHINGTON D.C.
ワシントン
サンノゼ
SAN JOSE
Columbia
ATLANTIC OCEAN
大西洋
ロサンゼルス
LOS ANGELES
Phoenix
Dallas
Atlanta
San Diego
San Antonio
Jacksonville
HOUSTON
ヒューストン
New Orleans
Orlando
Midway Is.
Miami
BAHAMAS
U.S.A.
Hawaiian Is.
Monterrey
Gulf of Mexico
メキシコ湾
Tropic of Cancer
HONOLULU ホノルル
International Date Line
Guadalajara
MEXICO
CUBA
メキシコシティ
MEXICO CITY
DOMINICAN REPUBLIC
BELIZE
JAMAICA
HAITI
ST. CHRISTOPHER AND NEVIS
ANTIGUA AND BARBUDA
GUATEMALA
Guatemala City
HONDURAS
San Salvador
SAINT LUCIA
DOMINICA
MICRONESIA
PACIFIC OCEAN
太平洋
EL SALVADOR
NICARAGUA
ST. VINCENT AND THE GRENADINES
BARBADOS
GRENADA
TRINIDAD AND TOBAGO
MARSHALL IS.
COSTA RICA
PANAMA
VENEZUELA
Medellín
GUYANA
SURINAME
FR. GUIANA
KIRIBATI
NAURU
Bogotá
COLOMBIA
Equator
Galápagos Is.
Amazonアマゾン川
POLYNESIA
MELANESIA
ECUADOR
TUVALU
SOLOMON IS.
SAMOA
Andes
Lima
BRAZIL
PERU
FIJI
VANUATU
TONGA
NIUE
BOLIVIA
Tropic of Capricorn
São Paulo
PARAGUAY
Rio de Janeiro
COOK IS.
Easter I.
Mountains
CHILE
Aconcagua
6959
URUGUAY
Santiago
Buenos Aires
Río de la Plata
ラプラタ川
Tasman Sea
タスマン海
Auckland
NEW ZEALAND
Wellington
Christchurch
Queenstown
ARGENTINA
Falkland Is.(Islas Malvinas)
Estr.de Magallanes
マゼラン海峡
C. Horn
Antarctic Circle
凡例 LEGEND
ＡＮＡグループ便
ANA Group operated flight
ＡＮＡグループ便就航都市
Cities served by ANA Group operated flight
コードシェア便就航都市
Cities served by Codeshare flight

→目次に戻る

ＡＮＡグループ国際線航路図

ANA GROUP INTERNATIONAL ROUTE MAP

時刻表は ANA ウェブサイトをご確認ください。

※運航航路は天候やその他の理由により変更されることもございます。2022年8月15日時点での情報です。
Flight routes are subject to change due to weather conditions or other reasons. Information as of August 15, 2022.
※コードシェア便就航都市は2020年1月31日時点での情報です。
Information regarding the cities served by Codeshare flight is as of January 31, 2020.

© 日本特殊地図編纂所

2022.8

News

ANA Study Fly Online courses led by ANA employees are now on offer!

Also recruiting collaboration partners!

Active cabin attendants and other staff share their skills.
"Giving wings to your hearts, minds, and education!"
ANA Study Fly is a project born from the passion and enthusiasm of our employees. We are now offering online and in-person courses that utilize the incredible skills and vibrant personalities of ANA Group employees (cabin attendants, pilots, mechanics, etc.) and emphasize communication with students! Also available through ANA Mall, where miles can be earned and spent! Use the miles you've accumulated on your flights to continue your educational journey by gaining new skills—anytime, anywhere with ANA Study Fly! We hope to see you there.

Corporate courses are also available! Contact us for more information
anastudyfly_admin@ana.co.jp

Scan the code to the right to learn more online.

INFO 04

We are committed to valuing customer feedback

Mirai Speakers® are now at eight major airports to help customers hear

Customer feedback
I'm worried about talking with staff at the airport and completing various procedures because I have difficulty hearing. I want to communicate smoothly and board my flight with peace of mind.

ANA has installed Mirai Speakers® at SPECIAL ASSISTANCE counters (in domestic flight areas) at eight major airports in Japan. These devices amplify the volume of the speaker's voice, making their words much easier to hear. Communication with staff will be smoother than ever for those who have trouble hearing. ANA is currently considering expanding this service to other locations, including international flight areas. ANA will continue its efforts to enhance and expand our universal services.

Feedback and suggestions
0120-029-787 (toll-free in Japan)
From a mobile phone
0570-029-787 (same rate nationwide)

For international calls
03-6735-7922
(relevant charges apply)
Operation hours 9:00–17:00 (year round)

Please send us your comments and suggestions regarding ANA's services.
*Customer feedback forms are also available onboard our flights. Please inquire with one of our flight attendants.

Feedback and suggestions

INFO 01

News

Haneda Airport ANA international flights use Terminals 2 and 3

■Haneda Airport ANA-operated international departures and terminals

Routes / Departure Terminal	Terminal 2	Terminal 3
North America / Pacific	Honolulu, New York	Washington,D.C., Los Angeles, Houston, Seattle, Chicago, San Francisco, Vancouver
Europe	Frankfurt, Munich, London, Paris, Vienna	—
Asia / Oceania	Bangkok, Singapore, Jakarta, Sydney, Seoul (Gimpo), Taipei (Songshan), Hong Kong, Shanghai (Hongqiao), Shenzhen, Guangzhou	Ho Chi Minh City, Beijing, Qingdao, Manila, Kuala Lumpur, Delhi, Shanghai (Pudong)

International flights to and from Haneda Airport operated by ANA use both Terminal 2 and Terminal 3. Departure terminals vary by route, so please check the terminal for your flight before you come to the airport.

Checking your terminal

<Departures> Displayed on electronic ticket itinerary / receipt / ANA website (My bookings / Flight search / Flight Status Information) / email sent by ANA / SMS and app push delivery
<Arrivals> ANA website (Flight Status Information)

*International flights and code-share flights operated by other airlines will depart and arrive from Terminal 3. *The period is from Sunday, March 31, 2024 to Saturday, October 26, 2024. *The terminal for arriving flights may be different from that for departing flights, so please check your terminal beforehand. *There will be no change in the terminal for ANA domestic flights.

▶ Please see the ANA website for details.

ANA GROUP INFORMATION

INFO 02

News

ANA ʻAha Mele 2024 to be held in Hawaii

Top and left: A concert at ANA ʻAha Mele 2023 Right: President and CEO, ANA, Shinichi Inoue participating in tree planting experiences

Continuing from 2023, ANA ʻAha Mele 2024 will be held in Honolulu, Hawaii from November 13-17, 2024. ANA ʻAha Mele will continue to include tree planting experiences and a music program at a local elementary school in addition to three concerts with renowned Japanese pianist Nobuyuki Tsujii, including one collaborative performance with local artists. We hope you will join us in Hawaii!

■Concert Schedule:

November 14:
ANA ʻAha Mele with Nobuyuki Tsujii and Friends
Starts at 7:00 p.m. at Hawaii Theatre Center

November 16,17:
ANA ʻAha Mele Nobuyuki Tsujii Brunch Recital
Starts at 11:30 a.m. at Blue Note Hawaii

▶ Please check the QR code for tickets and details.

ANA ʻAha Mele official HP

※ Information is current as of August 28.

The sweetfish and eggplant tartare and tomato mousse with arugula sauce (above) that won the Grand Prize in the ninth Recipe Contest. "I was aware that this wouldn't be the safest route, so I was prepared for it to be controversial, but luckily it was received well. People said it had a solid Japanese aura and that it was refreshing," Takahiro says.

在第9届食谱大赛中获得最优秀奖的“香鱼佐茄子塔塔酱、芝麻菜酱和番茄慕斯”（上图）。“因为并非所谓的‘王道’前菜，所以我做好了褒贬不一的心理准备，但评价却是‘有和风的感觉’、‘清凉感很不错’等，都非常好。”（古川先生）

他回想起往事，脸上又露出了笑容。被古川认为“有意思”而选择的食材，正是香鱼。

“首先我想的是，要让大家品尝到番茄慕斯。在考虑与之搭配的东西时，我想到了同样是夏季盛产，但在西餐中很少使用的香鱼。不过说实话，我没有什么自信，因为这个食材并不为人所熟知，我不知道实际品尝的人会怎么想。”

古川设计的使用香鱼的菜单，实际上在今年7月之前一直作为头等舱的开胃菜供应。结果，得到了众多赞赏。

这次，我们要请教一下制作食谱的“专家中的专家”，听他谈谈未来的机内餐饮，将如何更加美味——

“不能指望蒙混过关”
机上餐饮菜单的复杂之处

“从小我就非常喜欢烹饪，对大量烹饪尤其感兴趣，因为可以做普通餐馆不会做或做不了的事情。”

以上是古川所述加入公司的动机。在毕业于烹饪专门学校后，他进入了ANAC，并于2002年受雇成为了正式员工。

“最初加入公司时，我负责冷盘，也就是前菜，干的是切水果和制作沙拉。大约做了五年，然后调到热食部门。这次要做的是烤肉，配菜和酱汁。就这样在工厂烹饪现场大致积累了一轮经验后，2018年我被分配到现在的烹饪总括室。”

如前所述，古川目前主要从事机上餐饮的食谱开发工作。目前负责的主要是商务舱和经济舱的开胃菜等。

古川表示：“我主要负责餐前点心和三明治等，只要是热食以外的，统统都由我负责。”

当被问及机内餐饮专享菜单的开发难点时，他立即回答道：“不能指望蒙混过关。”

“如果是小镇餐厅的话，也许光靠店内氛围就能给人美味的感觉，而且，店里上桌的菜肴一般都是新鲜出炉的。光靠这两项，就足以给人美味的感觉了吧。可是，这种“蒙混”的方式在机餐上就行不通了呢。工厂制作的食品要先经过一次冷却，然后在机内重新加热食用，所以并不是刚出炉的。在困难如此之多的情况下，还得要让客人觉得“美味”，这个难度还是非常高的。”

比如，即便古川等人开发了某种新菜品，菜肴制作完毕也并不会立即就试吃。

“新鲜出炉的当然好吃了。所以为了确保各方面条件与客人实际在机内享用时一致，得先将整个容器放在冰箱里，结结实实冷藏24小时，然后再开盖试吃。到了这时，如果冷藏让果冻类的东西变得过硬，就可以调整浓度。蔬菜中如果有汁液渗出，就必须改善。还可以故意摇晃一下，如果摆盘因此就散了架，那也得改善。在调味方面，由于气压会导致味觉变化，所以调味会重一些。但为了不让咸味过重，我们也会进行一些调整，比如熬制汤汁来增鲜等。”

亲自上飞机体验机餐后
才明白过来的事情

在各种限制之下，古川等人仍然每天努力开发菜单。当被问及动力时，他笑道：“也许是想摆脱自卑感吧。”

“在社会上，人们往往认为机内餐饮不如一般餐厅的食物，或者说存在一种‘不过就是机餐嘛’的偏见。我希望能让这类观感变得少一些。我要为乘客提供丝毫不逊色于著名餐厅的美食，我一直抱有这样的想法。”

光是为了这一点，就不能放松学习。古川会在休息日光顾知名餐厅，也会关注网络和媒体上的大量料理资讯。另外，他还会亲自搭乘提供机内餐饮的国内线高端舱，以确认自己设计的菜单的实际品尝效果。

“那次体验非常不错。虽然有点自夸，但是我很高兴机餐比我预想得要好吃。还有，日本国内航班的机餐，往往给人一种‘提供便当’的印象。但就我观察乘客们的情况来讲，却发现他们很多是配着酒喝的。也就是说，对乘客们而言，机餐的感觉更像是小吃而非便当。这也是我搭乘之后才了解到的事情。之后，我负责的西餐部门稍微加重了一些调味，以方便搭配酒类，这取得了非常好的评价。所以说，了解现场果然很重要。”

愿在机内餐饮中
尝试全新的烹饪方法

“我很庆幸能在目前的部门工作，通过各种方式获得的新信息和新烹饪方法，都可以在这里尝试。我觉得，能够以这种方式表达自己，是我工作的价值所在。‘我想试着做这样的菜’，‘再这样加强一下如何’，当这些想法被机内餐饮菜单采用，并得到顾客‘味道不错’的反馈时，我会感到无上的快乐。”

古川一直在探索机内餐饮的全新可能性。他表示自己“一直乐意进行新的挑战”，在被问及下一步的计划时，他先是沉默片刻，然后开口声明“我不能告诉你们所有细节”，但他继续补充道：

“最近有很多餐厅都在这么做，就是用炭火来给原材料增香，我也想挑战一下这种食谱。我在之前的实践中发现，熏制的料理，即便冷却后再加热，香味也会得到保留。然后……我还在考虑是否可以引入发酵。当然，毕竟是机上餐饮，仍会面临许多限制，但我依然有很多想要尝试的事情。总之，我相信机上餐饮会变得越来越好吃的。”

passengers would eat it in. For example, if a jelly-like product becomes too hard after being refrigerated, we adjust the density. If the vegetables are leaking juice, we have to fix that. We shake up the container and see if it falls apart, or if there are any improvements we can make to how it's arranged. As for seasoning, it needs to be a little stronger, as air pressure affects the taste buds. However, we try not to make it too salty, so we use *dashi* (Japanese soup stock) and other ingredients that have a strong umami flavor."

Trying in-flight meals on a flight First impressions

Fighting various restrictions, Takahiro and his team work day after day to develop new dishes. When asked what motivates them, he laughs and says, "To destroy that sense of inferiority."

"I think people don't expect much from in-flight meals compared to regular restaurants. They say, 'It's just an in-flight meal.' I want to dispel that image, even if just the smallest bit. I always want to provide food that can compete with the best restaurants."

To that end, he's always collecting data. On his days off, he visits well-liked restaurants and pays close attention to culinary discussions happening online and in the media. He also personally flies in premium class on domestic flights, where in-flight meals are served, to see how the dishes he's created really taste in-flight.

"It was a great experience. I don't mean to boast, but I was happy to find that the in-flight meals were better than I had imagined. Also, our original idea for the in-flight meals on domestic flights was to serve something more like box lunches, but when I looked at the passengers, I found that many of them were drinking alcoholic beverages. In other words, for the customers, it was more like a snack than a box lunch. I only found that out by actually getting on the flight. After that, in my department, the Western Cuisine department, we made the flavors a little stronger so they would go better with alcohol, and the product was well received. I realized how important it is to know what's actually happening on the flights."

New cooking methods used to make in-flight meals

"I am very grateful to be in my current department, where I can utilize new information and new cooking methods. I think being able to express myself in this way is what makes my job worthwhile. When I come up with an idea for a dish or something that I think could be done better, sometimes we turn that idea into an actual in-flight meal. And if the passengers find it delicious, I am beyond happy."

Takahiro is forever on the hunt for new possibilities for in-flight meals. "I always want to take on new challenges," he says. When asked about his next move, he pauses for a moment in silent contemplation before saying, "I can't give you all the details, but..."

He continues, "I'd like to try my hand at a dish where the ingredients have a charcoal aroma, which is popular in many restaurants these days. I know from experience with smoking and other kinds of grilling that even after the dish has cooled and been re-heated, that flavor remains. Also... I'm considering something with fermentation. Obviously, with in-flight meals, there are tons of restrictions. But still, there are so many things I want to try. I think there's still plenty of room to improve in-flight meals."

“我想挑战在西餐中使用一些不常用的食材。如果能用这种食材设计出一道西餐冷盘（前菜）的机餐食谱，那应该挺有意思吧。”

这里是成田机场附近一座建筑内的厨房。男子一袭白衣，拿刀的手停顿了片刻，话音刚落又笑了起来。

他的名字叫古川隆浩。“全日空餐饮服务（以下称ANAC）”烹饪总括室西餐总括部的在籍经理。平时主要从事机上餐饮菜单的开发工作。

古川表示，自己想挑战的是ANAC的“食谱大赛”。该项赛事始于2014年，目的在于提高烹饪技术以及培养人才等，除了因新冠疫情而取消的2021年，每年都会举办。比赛包括“西餐”、“日餐”、“面包”、“甜点”四大类别。每个类别都会设定主题，如“原创主菜”、“使用三种巧克力的甜点”等。在各类别中荣获最优秀奖的菜品，将有望提供给机内和机场休息室。

去年举办的是第9届食谱大赛。西餐类别设定的主题是“原创开胃菜”。在41个应征作品中，古川设计的菜单也在列，他自从2014年比赛开始就一直在挑战。

然后，在去年10月的最终选拔会上，“香鱼佐茄子塔塔酱、芝麻菜酱和番茄慕斯”这道作品荣获最优秀奖，而这款菜单的开发者正是古川。经过九次挑战，他终于夺得了冠军。

“我真的很高兴。”

He's faced mistakes, too. He says with a laugh, "I've focused too much on appearance before. I've had passengers say, 'It was pretty but unsatisfying' and other harsh things like that."

有时候也会遭遇“失败”。“因为过于注重外观，客人曾发表过严厉的意见：‘虽然很漂亮，但吃起来没有食欲’（苦笑）”

"I pushed myself to use an ingredient that isn't normally found in Western cuisine. I thought it would be a fun challenge to use something like that to create not only a Western-style dish, but a cold (appetizer) dish for an in-flight meal."

In this kitchen not so far from Narita Airport, a man in a white chef's jacket pauses his chopping for just a moment to laugh.

This man is Takahiro Furukawa, a manager in the Western Cuisine Management Department of the Culinary Management Office at ANA Catering Service (ANAC). He works mainly on developing menus for in-flight meals.

Takahiro optimistically took on the challenge of ANAC's Recipe Contest. Beginning in 2014, the contest's goal is to encourage contestants to expand their cooking techniques and bolster their skills. It has been held every year since its creation, with the exception of 2021, when it was canceled due to COVID-19. There are four categories: Western cuisine, Japanese cuisine, Baking, and Confectionery, and each category has a theme, like "original creative cuisine as a main dish" or "dessert using three types of chocolate." The dish that wins the Grand Prize in each category are expected to be served either on an airline or in an airport lounge.

Last year was the ninth Recipe Contest. The Western cuisine category had the theme of "original and creative appetizers." Among the 41 entries was a dish proposed by Takahiro, who has been jumping in the ring every year since the contest began in 2014.

Then, last October, the finalists were selected. The winner of the Grand Prize was a sweetfish and eggplant tartare and tomato mousse with arugula sauce. And the creator of this dish? Takahiro, who finally won the crown on his ninth attempt.

"I was incredibly happy."

As he thinks back on it, another smile comes to his face. The "fun challenge" of an ingredient that he wanted to try was sweetfish.

"I knew I wanted to include a tomato mousse. So while I was considering what ingredients would go well with it, I figured I should use summer ingredients. Somehow I settled on sweetfish, which is rarely used in Western cuisine. But to be honest, I wasn't totally confident. I wasn't sure how people who didn't grow up eating sweetfish would react to trying it for the first time."

The sweetfish dish that Takahiro invented was actually served as an appetizer in first class until July of this year. It garnered lots of praise.

In this issue, we talk to this pro amongst pros who is constantly developing recipes pursuing the future of in-flight meals, which are sure to be even more delicious than they are today.

"You can't hide anything"
The challenge of making in-flight dishes

"I've loved cooking since I was a child, but I was especially interested in things that ordinary restaurants don't do, like cooking for very large amounts of people."

That's why Takahiro decided to join ANAC after graduating from culinary school. He was hired as a full-time employee in 2002.

"When I first joined the company, I worked in the cold section, cutting fruits and making salads. I did that for about five years, and then I was transferred to the hot section. There, I grilled meats and made garnishes and sauces. After I gained experience working in production, in 2018, I was assigned to the Culinary Management Office, where I am now."

As mentioned earlier, Takahiro works mainly on developing recipes for in-flight meals in his current position. Right now, he is working on business-class and economy-class appetizers.

"I handle everything but the hot stuff, like amuse-bouches or sandwiches," Takahiro says.

When asked about the difficulties around developing in-flight meals in particular, he immediately answers, "You can't hide anything."

"At a regular restaurant in town, just the atmosphere of the place alone can make the food seem more delicious. And, of course, freshly cooked food will be served right to your table. However, in-flight meals don't have any advantages. The food is prepared at a factory, cooled down, and reheated before being served on the plane, so it's not fresh. With all this working against it, it can be difficult to make something the customer will find delicious. That hurdle is very high."

For example, when Takahiro and his team develop a new menu item, they don't immediately sample the finished dish.

"Freshly-prepared food always tastes best, so we refrigerate the food for 24 hours in a container, pop the lid open, and taste it. We put the food under the same conditions that

A New Ambitious Story

Wings Style

翼之流仪

Vol.25

"I have so many ideas I want to try."

“想挑战更多创意”

Winner of the Recipe Contest's Grand Prize, who works on developing Western cuisine, envisions the future of in-flight meals

荣获“食谱大赛最优秀奖”的西餐主管，为机上餐饮描绘更多可能性

The Recipe Contest is held once a year. 2023's winner in the Western cuisine category was Takahiro Furukawa from ANA Catering Service (ANAC). Takahiro spends all day thinking up new recipes for in-flight m eals. What did he conjure up for his prize-winning dish? What are his goals for the future of in-flight m eals?

“食谱大赛”一年举办一次。2023 年度西餐部门最优秀奖由 ANA 餐饮服务（ANAC）的古川隆浩获得。古川平时负责机上餐饮的菜单开发工作，通过这次食谱大赛，他希望实现什么呢？另外，今后他想在机上餐饮方面实现什么目标呢？我们对他进行了采访。

Sky Trip to Heal the Senses

Shizuoka 静冈 — vol.25

Author 向导：

Mikie Sasano, comprehensive sauna producer

桑拿综合制作人 笹野美纪惠

Mikie Sasano works with healthcare organizations to offer new wellness-related solutions, in addition to producing saunas and spa facilities. She has produced a unique, well-known sauna facility called Sauna Shikiji, owned by her family in Shizuoka Prefecture.

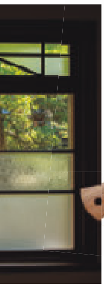
除了综合策划桑拿、水疗设施，还与医疗机构合作，推出新形式的健康疗愈。在她的精心浇灌下，其老家静冈县的“桑拿 Shikiji”已成为独一无二的品牌，并被誉为桑拿圣地。

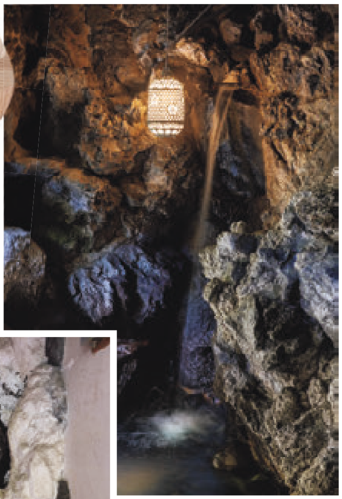
The vibrant noren curtain greets visitors at the entrance

玄关处色彩鲜艳的暖帘迎接您的光临

The stunning tearoom sauna is much more than just a box

在并非区区斗室的茶室桑拿中冥想





After the tent sauna, hop into the cool Kano River

享受帐篷桑拿后可在狩野川洗冷水浴

Rich mineral deposits overflow from the rocks in the sauna!

桑拿房内还有矿物沉淀堆积而成的岩石！

At a famous Meiji-era inn in Yugashima, relax in a sauna flowing with hot spring water then plunge into a nearby river

在明治创办的汤岛名宿　体验温泉流淌的桑拿和溪流水浴

Inside the sauna, hot spring water flows over the rocks and the air is dense with moisture. This Finnish-style sauna uses hot spring water to create steam, allowing visitors to absorb various beneficial compounds directly into their skin—a truly unique sauna experience. The hot spring water bubbling around your feet feels like a soothing foot bath!

Open for over 150 years, OCHIAIRO is a long-standing ryokan inn near the Amagi Yugashima Onsen hot springs, located in central Izu Peninsula. From the Meiji (1868-1912) to Showa (1926-1989) periods, this famous inn was loved by many prom inent literary figures, including Toson Shimazaki, Yasunari Kawabata, and Hakushu Kitahara. Nowadays, it attracts sauna enthusiasts in droves.

And, the inn saw a renewal in 2019 that included the building of new saunas. Selected by SAUNACHELIN as one of the "top 10 saunas to visit now," the facility offers two saunas with very different auras; the Tengu Sauna with flowing hot spring water and the Tea Room Sauna fashioned to look like a classic Japanese tea room. The Tea Room Sauna is a little cottage sitting out over the water. Across from the narrow entrance is a full wall of windows offering a panoramic view of the Amagi area's natural beauty.

"For the cold baths, we use natural water from the Kano River, which runs right in front of the inn. Our guests adore the natural water and love to bathe in it. You can also use the tent sauna set up alongside the mountain stream, then cool down by bathing in the river right after," says Kensuke Hitachi, public relations manager. Enjoy elaborate saunas while surrounded by architectural brilliance. You're certain to be awed.

桑拿房内，温泉从岩石中喷涌而出，保湿效果出类拔萃。在此基础上，通过使用温泉水来进行蒸汽浴，让全身沐浴在含有温泉成分的丰富蒸汽中，如此独一无二的桑拿体验，让人兴奋不已。温泉喷涌，流淌在脚下，简直就像足浴！

“Ochiairo”位于伊豆半岛中部的天城汤岛温泉，是一家拥有约150年历史的老字号旅馆。从明治到昭和，岛崎藤村、川端康成、北原白秋等众多文学家都对这里青睐有加。现在，这家著名旅馆正受到桑拿爱好者们的热切关注。

原因就在于，2019年翻修时，这里新建了桑拿房。房中有流淌温泉的“天狗桑拿”和以茶室为主题的“茶室桑拿”，两处风格迥异，现已作为“十大必蒸桑拿”入选桑拿米其林（SAUNACHELIN）。“茶室桑拿”建于冷水浴上方，呈水上小屋一般的造型，其狭窄入口模拟的是茶室的窝身门。与入口形成鲜明对比的，是室内一整面开放式的玻璃墙，让天城绿意盎然的自然景观尽收眼底。

“冷水浴用的是旅馆旁的狩野川的水，这水在客人们中口碑极好，他们都表示水果然还是天然的舒服。此外，还有沿着溪流搭建的帐篷式桑拿可供选择，您可进入眼前的河流，享受天然水浴。”（公关负责人月出健介先生）

一边欣赏著名旅馆的优雅建筑，一边沉浸在别具一格的桑拿中。除了感叹，别无他话。

Impressive craftsmanship shines through this kumiko woodworking depiction of Mt. Fuji

富士山的组子细工中
闪耀着工匠技艺的光芒

OCHIAIRO

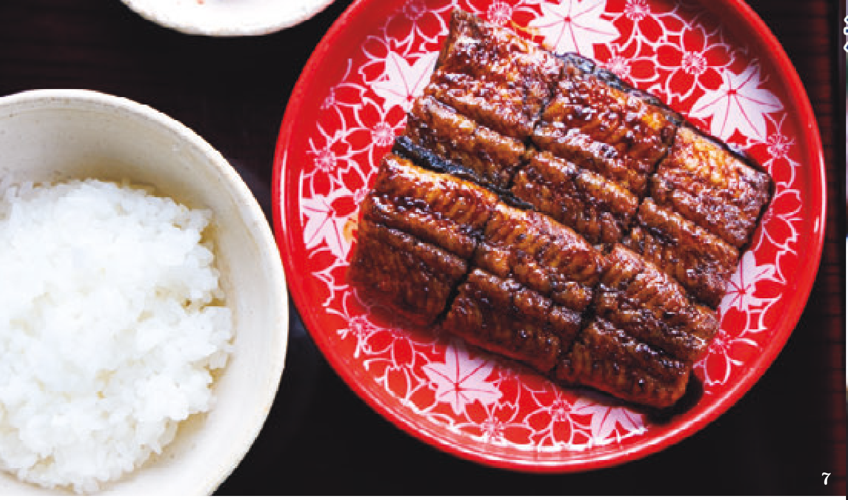
Founded in 1874. The designs of each of the 16 guest rooms vary, featuring unique aspects like kumiko woodworking chairs and stained glass windows. Including the main building that houses the entrance, seven of the buildings are Registered Tangible Cultural Properties. Rich with the blessings of nearby mountains and sea, the inn serves an assortment of delicacies, including fresh game like Amagi deer.

Address: 1887-1 Yugashima, Izu, Shizuoka
TEL: 0558-85-0014　https://www.ochiairo.co.jp

1874 年创业。共 16 间客房，组子细工的拉门和彩画玻璃等设计各异其趣。包括带玄关的本馆在内，共有 7 栋建筑已被登记为国家物质文化遗产。馆内菜肴融合了周边地区的山珍海味，其中的天城鹿肉等野味也备受好评。

地址：静冈县伊豆市汤岛 1887–1

Photographer: Yoshitsugu Fukuda　Editor: Hiroko Hattori　摄影：福田Yoshitsugu　编辑：服部广子


7

8

(7, 8) You can arrange the eel course lunch to your liking. Leave it broiled or pour broth over the meal to make *chazuke*. (9) *Uzaku* is a local dish of the Kinki area in western Japan: a perfect marriage of refreshing *mozuku* seaweed and robust eel. The eel-filled rolled omelets are also excellent. (10, 11) Fresh sweetfish, turned into culinary works of art. (Kyoumichi Toyooka)

[7、8] 午餐的全鳗鱼套餐可根据个人喜好调整吃法。其中包括蒲烧和茶泡饭。[9] 近畿地区的乡土料理“醋拌鳗鱼”。清爽的海蕴与醇厚的鳗鱼相得益彰。此外，松软的鳗鱼蛋卷也是一绝。[10、11] 鲜活的香鱼变身艺术品般的佳肴。（京道 Toyooka）

9

dishes, is made from flakes of Cochin chicken right in front of guests' eyes using a siphon pot. The Aichi-born, Italy-trained chef arranges his dishes precisely and elegantly. The restaurant is open only in the evening, offering a single 11-course meal option. You can pair your food with wine, choosing from a selection of some 230 international wines. Aichi lies in the heart of Japan, blessed with both the riches of rivers and mountains. My evening in Nagoya is just getting started.

美浓烧器皿供客人享用。店内主厨来自爱知县，曾在意大利磨练技艺，晚间仅提供全套宴席料理，含 11 道菜肴，摆盘精致美观。在酒水方面，有从世界各地进口的 230 种葡萄酒，供饕客们搭配尝鲜。爱知县位于日本中心地带，各种山珍河鲜汇集于此。名古屋的夜晚还远未结束。

11

10

(12) *Galantina*, a stuffed-meat dish containing delicious, choice cuts of Nagoya Cochin chicken. To add a subtle flavor, the chef uses hatcho miso—pure fermented soybean with no secondary component, unlike other types of miso. (13) Wild young sweetfish, wrapped in finely chopped pasta dough and cooked into a *fritto*. It's a must-have when sweetfish is in season. The menu changes daily based on the available seasonal stock. (14, 15) Delight your senses with the *kiwami* soup, which encapsulates the umami of Nagoya Cochin chicken. (sincerita Taku)

[12] 将名古屋交趾鸡各部位的鲜美完全封存于其中的极品加兰丁(Galantine)，提味佐料采用了八丁味噌。[13] 给野生的香鱼苗裹上切碎的意大利面，炸制成了这道美味佳肴。香鱼时节请务必尝鲜。因根据时令采购，每日菜单都会有所变化。[14、15] 喝下这碗将名古屋交趾鸡的鲜美尽数浓缩其中的“极汤”，让全身充满喜悦。（sincerita 拓）

12

13

14

15

References:Zoku hyakumonogatari kaidan shusei [Continued: Collection of One Hundred Ghost Stories], ed. Kiyoshi Tachikawa (Kokushokankokai Inc.)
Kyodo shiryo (fukkoku ban) kamigata dai 3 kan (ge) [Local Materials (Reprint): Kamigata, Volume 3 (2)], Kamigata Kankokai (Shinwa Shuppansha)
参考：《续百物语怪谈集成》校订・太刀川清（国书刊行会）/《乡土史料（复刻版）上方第 3 卷（下）》上方刊行会（新和出版社）

2

1

(1) Sweetfish sashimi, a delicacy best eaten fresh. (2) The premium sweetfish set meal features sweetfish prepared in various ways, including simmered, fried, and mixed into rice, plus two salt-grilled sweetfish. One piece was coated in miso sauce, Aichi's specialty, making the meal a satisfying choice.
(3) The sweetfish grilled by experienced cooks are crisp on the outside and tender on the inside. (Kawaguchi Yana Fishing Wier)

[1] 独一无二的新鲜香鱼刺身。[2] 可以吃到香鱼全宴的“特别香鱼套餐”内包括香鱼饭、炖鱼、炸鱼等，还配有两条盐烤香鱼。加上爱知独特的味噌酱料，令人大呼满足。[3] 由熟练厨师烹饪的香鱼外焦里嫩。（川口鱼梁）

3

Exploring premium dining experiences in Aichi: a treasure trove of culinary delights

I left Toyota and made my way to downtown Nagoya. En route to the prefectural capital, I stopped by Bikkuriya, an eatery always bustling with fans who insist that this is the best place in Aichi for *goheimochi* (skewered rice cakes). Soft and relatively large, the mochi come in different coatings—soy sauce, *kinako* (soybean flour), or Nagoya-style sweet red miso. The shop's name means "surprise," and I was, in fact, surprised that I had no trouble relishing this tasty snack even after a hearty sweetfish meal.
Nagoya is a city of dazzling culinary delights. The picturesque Shikemichi area in particular is teeming with dining options, including Kyoumichi Toyooka, which serves an eel-centric lunch course featuring around eight dishes. From their a la carte dinner menu, guests can savor a wide selection of seasonal dishes from the ocean and the mountains. The owner has paid special attention to the details, from the ingredients to the comfortable dining space, where the walls are lined with Amakusa porcelain stone sourced from his hometown.

Sincerita Taku is a counter-seating-only Italian restaurant that opened in April 2024 near Takaoka Station. Throughout the year, their course meal features the Nagoya Cochin breed of chicken, which is bred in a special environment with custom feed. Fresh soup stock, served in Mino ware

在食材的宝库爱知追寻顶级美食体验

接下来，以妖怪为主题的散步将从丰田前往名古屋的街市。沿途经过“Bikkuriya”，此处正是品尝爱知五平饼的不二之选，该店的粉丝络绎不绝。饼又大又软，有酱油、黄豆粉和名古屋甜口红味噌等各种风味可选。在饱餐一顿香鱼之后，我竟还能够轻松下肚，真是让人吃惊。名古屋市内是令人眼花缭乱的美食之街。“京道 Toyooka”开设于餐馆林立且古色古香的四间道，午餐以提供全鳗鱼套餐为主，套餐内大约有八道菜，晚餐则可以单点菜肴，尽情享受各种时令山珍海味。食材方面自无需赘言，就连店内墙壁都使用了店主从故乡订购的天草陶石，空间处处精致讲究，舒适宜人。

高岳站附近的意大利吧台餐厅“sincerita 拓”开业于 2024 年 4 月，从其菜单中可以看到，店家全年供应名古屋交趾鸡，这是一种在特殊环境和饲育下精心培育的品种鸡。眼前的虹吸壶中，正在熬煮放入了“交趾鸡肉花”的高汤，成品菜肴将搭配

4

Places to walk among Japanese spirits
Kawaguchi Yana Fishing Wier 112-1 Jinde, Kamikawaguchi-cho, Toyota, Aichi ☎0565-76-2383
Bikkuriya 31-1 Naruse, Asuke-cho, Toyota, Aichi ☎0565-62-1397
Kyoumichi Toyooka 2nd Floor 1-34-16 Nagono, Nishi-ku, Nagoya, Aichi ☎070-4396-5576
sincerita Taku 2-8-7 Izumi, Higashi-ku, Nagoya, Aichi ☎090-8079-0000

妖怪散步景点
【川口鱼梁】爱知县丰田市上川口町神田 112–1 ☎0565–76–2383
【Bikkuriya】爱知县丰田市足助町成濑 31–1 ☎0565–62–1397
【京道 Toyooka】爱知县名古屋市西区那古野 1 丁目 34–16 2 楼 ☎070–4396–5576
【sincerita 拓】爱知县名古屋市东区泉 2 丁目 8–7 ☎090–8079–0000

5

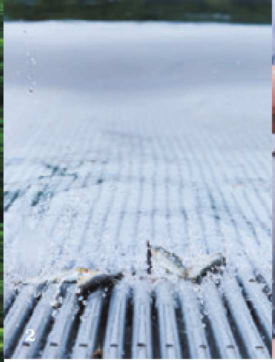
6

(4) The goheimochi are as large as a hand. Toppings from right to left: soybean flour, soy sauce, and miso. All of them have a robust flavor. (5) Several *oden* stew options are available too. (6) The rice cakes are carefully roasted at the storefront. (Bikkuriya)

[4] 手掌大小的五平饼。右起为黄豆粉、酱油、味噌口味。每一款都风味醇厚。[5] 另有各种不同的关东煮。 [6] 在店内精心烤制。（Bikkuriya）

A temple's chief priest lent an inkstone and a writing brush to two children who mysteriously appeared.The kids wrote a kanshi poem, and disappeared into the shadows of the pine trees, leaving no trace behind. The temple and the chief priest experienced many years of peace and security thereafter.

见那两个孩子现身，便借给了他们砚台和笔，他们写下汉诗后，竟在松树树阴下消失无踪。而寺庙和住持，也由此获得长久安泰。



(1–3) Grabbing and catching sweetfish that wander into the ayu yana traps. (4) Slow-roasting your catch over charcoal. (Kawaguchi Yana Fishing Weir) (5) Toyota-Ohashi Bridge and Toyota Stadium, designed by the brilliant architect Kisho Kurokawa.

[1~3] 抓住漂流到“鱼梁”的香鱼！[4] 捕获的香鱼被炭火烤得噼啪作响。（川口鱼梁）[5] 由奇才建筑师黑川纪章先生所设计的丰田大桥和丰田体育馆。

dinosaur bones. When I asked the temple staff about the story, they told me they had heard of the niryu-no-matsu pine trees once existing there, but it was unclear whether there was a connection to the legend. Hyaku monogatari folk tales have been passed down to countless people over an incredibly long period. Stories shift and transform, much like ethereal spirits themselves. Undeterred, I headed to the Kawaguchi Yana Fishing Weir, where one can find various *ayu yana* (sweetfish traps).

Ayu yana are thatched bamboo-reed traps set up in rivers to lure the sweetfish that are migrating downstream to spawn. Customers wait for the fish then catch them with their bare hands, but when I tried, the sweetfish kept slipping out of my grip. The trick is to grab them without any hesitation, which meant little children were much better at it than I was. Chefs will prepare your catch right away in an array of styles, like raw sashimi or grilled on a skewer, creating an indescribable culinary experience.

拥有 300 年历史
在人们好奇心下世代流传的百物语

很久很久以前，于贞享 3 年（1686 年）出版的《百物语评判》中，记载了这么一个故事。三河国加茂郡（包含如今爱知县丰田市大部）的长兴寺门前，曾经生长着两棵姿态如龙的松树，人称二龙松。一天，两个孩子出现在松树旁，请求寺里人借他们砚台。住持将砚台连同纸笔一同递出后，他们写下了表达谢意的汉诗，祝愿佛寺和住持都获得长久安泰，随后便在松树阴影中消失得无影无踪。提起百物语，给人的印象无外乎是讲完一个可怕的怪谈，就熄灭一支蜡烛，直到迎来毛骨悚然的结尾。但这个故事不仅不让人觉得恐怖，反而是温暖人心的内容。一查才知，其实百物语中也包含着一些香艳或有趣的故事。

我根据自己的想法，塑造了可爱的双胞胎松树精后，便飞往丰田当地。在这里，丰田大桥就在不远处，那独特的设计让人联想起恐龙骨骼，而矢作川对面，可以眺望丰田体育场。到达现今的长兴寺后，我经过查访，了解到过去确实存在着人称“二龙之松”的松树，但不确定那是否与前述的传说有关。在无数人和时间的推动下，百物语得以流传下来，逐渐演变也是妖怪的常态。我重新振作心情，又朝散布在丰田河流各处的“川口鱼梁”走去，那里设置的是“香鱼梁”。

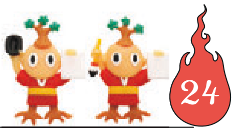
所谓香鱼梁，就是一种设置于河流中的竹制网架机关，用来诱捕游向下游产卵的香鱼。我在这里等着香鱼，试图抓住几条，可一试才发现它们竟如此滑溜，总能逃之夭夭。其秘诀在于果断地牢牢抓住，在这方面小朋友们倒是擅长得多。捕获的香鱼转眼间就会变成刺身、烤串等各种香鱼盛宴。呈到眼前时，让人有种难以言喻的满足感。

Exploring 47 Japanese Folk Monsters

日本47妖怪散步

Interviewer/writer/clay artist: **Yuka Morii**
Photographer: Hidetoshi Hara
Editor: Sakurako Nakano

采访·撰稿·美工 **森井由佳**
摄影 原 Hidetoshi
编辑 中野樱子



Niryu-no-matsu

Aichi

Before the gates of Chokoji Temple in present-day Toyota City, Aichi Prefecture,there once stood a pair of pine trees resembling dragons. One day, two children appeared by the trees.They borrowed an inkstone and a writing brush from the temple to compose a kanshi poem, and then vanished from sight.

Banishing Misfortunes, Welcoming Blessings

二龙之松 **爱知**

在现今爱知县丰田市的长兴寺门前，曾生长着两棵姿态似龙的松树。一天，有两个孩子出现在松树旁，他们用寺里借来笔砚写下汉诗后，随即消失不见。

除灾招福

From the thousands of yokai (folk monsters) believed to inhabit every corner of Japan, Yuka Morii selected one for each prefecture, which she then sculpted based on a unique interpretation of the folklore. Welcome to the Night Parade of One Hundred Flying Demons, where ghosts lure you into your journey.

**相传日本全国各地共有数千只妖怪，
从各都道府县分别选出一只妖怪，
经过独到的诠释制作成实物。
欢迎您接受妖怪的邀请，
踏上飞天百鬼夜行之旅。**

Folk tales preserved through curiousity for over 300 years

Many years ago, in 1686, a compilation of folk tales called *Hyaku Monogatari Hyoban* (meaning *Review of One Hundred Tales*) was published. One of the stories is as follows:
Two pine trees used to stand in front of the gates of Chokoji Temple, nestled in what was formerly known as the Kamo District of Mikawa Province, which encompasses most of today's Toyota City in Aichi Prefecture. The trees were called the "niryu-no-matsu," meaning "two pine trees that look like dragons." One day, a pair of children appeared by the trees and said they'd like to borrow an inkstone. When the temple's head priest handed it to them along with a piece of paper and a brush, the children wrote an enlightening *kanshi* poem (Chinese-style poem), foretelling that the priest and his temple would have stability for many years to come.
It's interesting that this story is included in compilations of *hyaku monogatari* folk tales. Hyaku monogatari is a Japanese ritual in which people sit in a circle around one hundred lit candles telling tales, extinguishing candles one by one as each story is told. Legend has it that once all the candles are doused, something horrifying will appear. People tend to associate this with terrifying ghost stories, but the story of the twin pines is not spooky. If anything, it ends on a positive note. Through my research, I've learned that there are many amorous and humorous tales associated with hyaku monogatari, not just scary ones.

Based on my interpretation of the story, I fashioned a charming pair of clay pine tree spirits and flew to Toyota City to visit the present-day Chokoji temple. The establishment faces Toyota Stadium across the Yahagi River, and nearby is the Toyota-Ohashi Bridge, which has a unique design reminiscent of

Yuka Morii is a sculptor, character designer, and author of numerous publications. Among her many projects, she has illustrated Pokémon trading cards and designed popular children's toys.
森井由佳：立体美术家/角色设计师　曾担任宝可梦卡片游戏的绘画、面粉粘土全套“Nen Do!”的监制等。著有多本书籍。

Amazing "Local Premium" finds by ANA employees! vol.24

员工的发现！各地精品推介

Fantastic illuminations at night at the Zhongzheng Memorial Hall

Taipei, Taiwan
台湾台北市

在灯光璀璨如幻境的中正纪念堂夜间散步

When most people hear "Taiwan", they think of delicious food like *xiao long bao* (soup dumplings). But I'd like to recommend something a little different; the National Chiang Kai-shek Memorial Hall located in the Zhongzheng District of Taipei City. Many tourists visit during the daytime to see the ceremonial changing of the guard, but I recommend a visit at night after it rains, when the building takes on a mystical quality. Taiwan's frequent squalls create stunning scenery, with illuminated buildings beautifully mirrored in the puddles. Since it's a short walk from the metro, you can easily stop by on your way back from the night market.

当听到台湾时，许多人会想到小笼包等美食，但我想推荐的是位于台北市中正区的"中正纪念堂"。许多游客会在白天参观卫兵整齐划一的交接仪式，但是，那些充满幻想色彩的夜晚更值得推荐，尤其是下过雨后的夜晚。台湾多骤雨，雨后来访时，灯光下的建筑倒映在积水中，呈现出非常美丽的景象。因为可搭乘地铁前往，不妨在逛完夜市回程时顺道散步探访。

Masaki Ida ／Masaki belongs to the Marketing Operations Department of ANA Cargo, where he formulates and promotes cargo management strategies. His hobbies are traveling and playing badminton.

井田 诚辉／ 隶属于ANA Cargo市场业务部，负责制定和推进货运事业的经营战略。爱好是旅行和打羽毛球。

Kuala Lumpur, Malaysia
马来西亚吉隆坡

Heat that soaks through the entire body, the best combo of sour and spicy

酸味和辣味的绝佳搭配 沁入暑热的身体

Assam laksa is a popular noodle dish in Malaysia. Assam means "sour" in Malay. The dish, widely loved by locals, combines fish stock with tamarind juice and chili to create a perfect balance of sour, spicy, and umami. It's brimming with vegetables like onions and lettuce, perfect for replenishing your body with vitamins after a day of Kuala Lumpur's year-round scorching heat. Pair it with Malaysia's favorite drink, *teh tarik*, a sweet milk tea.

说起马来西亚流行的面食，那就要提到"亚参叻沙"。"亚参（Asam）"在马来语中意为"酸"，这种汤品将罗望子汁和辣椒加入鱼汤，使得酸味、鲜味和辣味达成完美搭配，在当地广受喜爱。里面还加入了大量洋葱、生菜等蔬菜，当您因吉隆坡常年炎热的气候感到疲惫时，食用一些便可补充能量。不妨与马来西亚的国民奶茶饮品——甜美的"拉茶"一同品尝。

Kasumi Nakahara ／Kasumi works as a cabin attendant. She's had relatives living in Malaysia and has visited there over ten times. She enjoys challenging herself to try local foods.

中原 香澄 ／ 空乘人员。亲属曾居于马来西亚，因此去过十多次。喜欢在停留地挑战各种当地美食。

Piled with tons of secret sauce, the best hot dog in the universe

Reykjavik, Iceland
冰岛雷克雅未克

"宇宙第一"热狗 淋上满满秘传酱料

I'm a huge fan of the hot dogs sold in a small stand called Bæjarins Beztu Pylsur in Reykjavik, the capital of Iceland. Many have praised it, even former U.S. President Bill Clinton, and it's become famous among locals and tourists alike as "the best hot dog in the universe." Though the ingredients may be the same as any regular hot dog, the secret sauce is something truly special. These dogs are so fantastic that I went twice during my two-day stay, once at night and again in the morning.

在冰岛首都雷克雅未克市，有个名为"Bæjarins Beztu Pylsur"的小型餐车，我很喜欢那里售卖的热狗。因美国前总统比尔·克林顿等人的高度评价，当地居民和游客将这款热狗誉为"宇宙最美味的热狗"，由此而闻名天下。虽然食材与普通热狗并无不同，但是秘传的酱料毫无疑问会令人欲罢不能。太好吃的结果就是，两天的逗留期间内我早晚去吃了两次。

Kanami Yuyama ／Kanami is a mechanic primarily in charge of the maintenance of radio equipment, lights, etc., as well as the management of equipment consignments and conducting failure analysis. He's an incomparable Disney fan who loves visiting the various Disney resorts around the world.

汤山 要海 ／身为维修技师，主要负责维护无线机器和照明设备，以及设备委托管理和故障分析。是个超级迪士尼迷，爱好是环游海外的迪士尼度假村。

Editor: Miki Kojima ／编辑／小岛 美树

ANA Inspiration of JAPAN | A STAR ALLIANCE MEMBER™ www.fly-ana.com

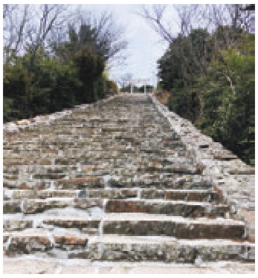
Domestic edition
国内篇

Amazing "Local Premium" finds by ANA employees!
vol.24

员工的发现!各地精品推介

Everything from exquisite food to outstanding restaurants, secret scenic views and traditional delicacies – ANA Group employees from within Japan and around the world share their special local reviews.

从佳肴到顶级餐厅，从秘境到传统美食。
来自全球的全日空航空公司集团员工，带来最真实的各地精品推介。



*As of August 2024, the roadway is completely closed due to falling rocks.

※截至2024年8月，因受落石影响，相关车道已完全禁止通行。

Kan-onji, Kagawa
香川县观音寺市

At the top of a 400-meter-high mountain, a gorgeous view from a *torii* gate in the sky

从400米山顶的天空鸟居俯瞰绝景

I recommend Takaya Shrine in Kan-onji City, Kagawa Prefecture, known for the "torii gate in the sky." The main shrine building is located at the top of Mt. Inazumi, about 400 meters above sea level. Usually, there's a bus service from the lower shrine to the summit. However, on the day I visited, there happened to be no buses running, so I had to walk up to the main building, which took a little under an hour. As I struggled up to the peak, breathing hard, I was rewarded with the spectacular view of the city of Kan-onji and the ocean from the torii gate! My exhaustion evaporated in an instant. While walking to the shrine gave me a great sense of accomplishment, I recommend checking in advance whether or not the buses are running.

香川县观音寺市的高屋神社因"天空鸟居"之名而广为人知，其本宫位于海拔约400米的稻积山山顶，很推荐去。从下宫到山顶虽然有巴士，但我前往参拜的那天恰巧没有运行，于是便步行前往，全程不到一个小时即可抵达本宫。气喘吁吁地拼命爬上山顶后，从鸟居可以俯瞰到观音寺市内和大海，景色美不胜收！疲倦的感觉顿时一扫而空。虽然步行前往格外有成就感，但还是建议提前确认巴士是否运行。

Atsumi Kako ／As a part of ANA Air Services Matsuyama (ASMYJ), Atsumi works as ground staff for both domestic and international flights. Her hobby is golf, which she started last year.

加古 敦美 ／于ANA AIR SERVICE松山从事旅客服务工作。负责日本国内和国际航线业务的地勤人员。爱好是去年开始的高尔夫。

Matsuyama, Ehime
爱媛县松山市

Jako-katsu, a local treat that goes great with beer

伴着啤酒大快朵颐本地美食——小鱼甜不辣

Jako-ten (fried fish paste) is a dish famous to Ehime Prefecture that locals are proud of. The paste is made from *jako*, tiny fish caught in the seas around Ehime. I love a battered and deep-fried variation called *jako-katsu* (fish paste cutlet). My favorite places to eat jako-katsu are Isshinmaru and Minshuto, izakaya bars both located in Matsuyama City. When it's piping hot and you sink your teeth into the crunchy batter, you get a mouthful of the delicious fish flavor. It's a perfect match for beer. You'll love it so much, you'll want to visit Ehime over and over just to eat it. I hope you'll visit soon.

"杂鱼天妇罗"是以近海捕获的本地鱼制成的糜状食品，也是爱媛县引以为豪的乡土料理。我非常喜欢将其裹上面糊炸制而成的"小鱼甜不辣"。其中，位于松山市的居酒屋"一进丸"和"民酒党"所提供的小鱼甜不辣更是我的最爱。大口品尝热腾腾的美食，鱼的鲜香从酥脆的面衣中喷涌而出，与啤酒可谓绝配。我甚至想再去一次爱媛县，就为了品尝小鱼甜不辣。请务必前往一试哦。

Mai Mukaikawa ／Mai handles inquiries for various services. She enjoys visiting castles and bars on her travels. Her goal is to visit every entry on The Japanese Castle Association's *100 Famous Castles in Japan and 100 Famous Castles in Japan, Continued* lists.

向川 舞 ／负责各种服务的咨询窗口。喜欢在旅行目的地参观城堡和泡吧。目标是遍览"日本100名城"和"续100名城"。

Kyoto, Kyoto
京都府京都市

Premium *sencha* tea from a specialty shop exuding the delicious aroma of tea

令人赞叹的茶之美味 专卖店的"特选煎茶"

The Ippodo Tea House Kyoto Main Store, which sells Japanese tea, is located in the Nakagyo Ward of Kyoto City. Attached to this location is a cafe space called the Kaboku Tearoom where you can enjoy a variety of teas and sweets. Among the many teas available, I especially recommend the Premium Select Sencha which is only available at the Kyoto Main Store. Each cup is brewed by the staff. One sip fills your nose with the rich aroma of tea as the concentrated flavor spreads deliciously through your mouth. You're sure to be surprised by the kombucha-like taste the first time you try it.

日本茶专卖店"一保堂茶铺"京都本店位于京都市中京区，内设饮茶空间"喫茶室 嘉木"，在此可品尝各种茶品和茶点。众多茶叶之中，特别推荐的是京都本店限定的"特选煎茶"。第一杯由店家冲泡，喝上一口，茶的馥郁芬芳扑鼻而来，浓郁的滋味在舌间弥漫。虽是一杯绿茶，却能感受到宛如海带茶般的美味，这种前所未有的体验，真是让人不禁赞叹。

Ai Shikano ／Ai is a member of ANA's Revenue Management Department and is responsible for seat management. She enjoys trying to replicate foods she's eaten while traveling at home.

鹿野 蓝 ／隶属于全日空收益管理部，负责座位管理业务。爱好是在家里玩"餐厅游戏"，试图复现旅行时的味道。

Advertisement

Tokyo: A City Where Everyone Can Enjoy Sports

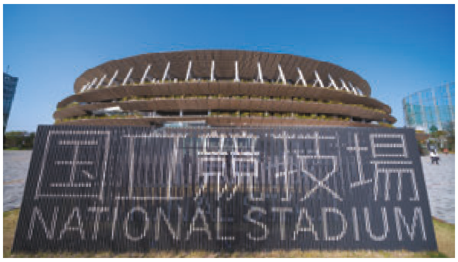
Tokyo is a beloved tourist destination, renowned for its cultural heritage and delectable cuisine. However, what many people don't realize is that Tokyo also thrives as a hub for sports.

Tokyo's Olympic Legacy

In 2021, Tokyo hosted the Tokyo 2020 Olympic Games and Tokyo 2020 Paralympic Games, marking it as the first Asian city to host two Summer Olympics. From western Tokyo to the Tokyo Bay Area, Tokyo reinvigorated its sports scene—both utilizing past Olympic facilities and constructing new ones. For the events' main venue, Tokyo teamed up with famous Japanese architect Kengo Kuma to design the Japan National Stadium. Today, this and other venues like the Canoe Slalom Centre, still stand as iconic gathering places for sportsmanship and community.

Everyone Can Enjoy Sports in Tokyo

Tokyo's plethora of indoor, outdoor, traditional, and modern sports options are aplenty and cater to a range of skill levels. Try roller skating at Tokyo Dome, kayaking along the Sumida River, beach sports at Miyashita Park, gaming at an esports cafe, or jogging around the Imperial Palace. With visitors even able to learn traditional combat techniques through Samurai and Ninja classes, the possibilities are endless.



Tokyo: The Heart of Japan's Sports Scene

Tokyo is home to an engaging mix of Western and traditional sports—with some of the most popular ones being baseball, sumo, and soccer. During Japan's baseball season, fans regularly flock to Tokyo Dome and Jingu Baseball Stadium to watch the Yomiuri Giants and Yakult Swallows respectively. Three times a year, sumo enthusiasts gather at Tokyo's Kokugikan Arena to watch the Grand Sumo Tournaments.

From avid sports fanatics to leisure exercisers, Tokyo's diverse sports offer something for everyone, making this sports capital a must-visit destination on your travels.

Two International Sports Events are Coming to Tokyo in 2025

Tokyo will further enhance its sports legacy by once again welcoming athletes from across the world

WORLD ATHLETICS CHAMPIONSHIPS TOKYO 25
GEOGRAPHICAL HOST

WORLD ATHLETICS CHAMPIONSHIPS TOKYO 25
13/Sep • 21/Sep 2025

TOKYO 2025
25TH SUMMER DEAFLYMPICS

TOKYO 2025 DEAFLYMPICS
15/Nov • 26/Nov 2025

Tokyo Tokyo
Old meets New

Please give us your feedback.

"The home of handicrafts"
AIZU, FUKUSHIMA

A scene from the factory's morning meeting held at 8:00 a.m. on weekdays. When she's staying in Aizu, Nana meets with the factory's 12 weavers almost every day to catch up on the latest happenings.

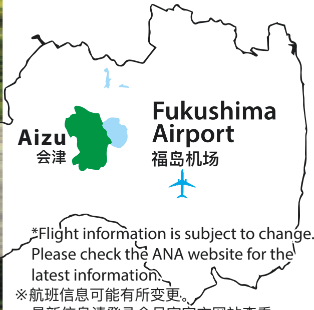
工作日早上8点举行的工厂晨会时的情景。在会津期间，山崎女士每天都会与12名“织造工”见面，共享信息。

Aizu's cotton fabric is popular in New York too. Actress Katie Holmes, NBA player LeBron James, and Japanese wrestler Shinsuke Nakamura (bottom right photo), who is thriving in the WWE, are fans of the fabric.

在纽约也广受欢迎的会津木棉。汤姆·克鲁斯的前妻——演员凯蒂·霍姆斯，和NBA球员勒布朗·詹姆斯，以及活跃于WWE的日本摔跤手中邑真辅（右下照片）也是会津木棉的粉丝。

To get to Aizu, take an ANA flight from Osaka (Itami Airport) or other cities to Fukushima Airport.

前往会津可从大阪（伊丹机场）等地乘坐全日空航班飞往福岛机场。



*Flight information is subject to change. Please check the ANA website for the latest information.
※航班信息可能有所变更。最新信息请登录全日空官方网站查看。

This trend eventually brought Aizu momen fabric into the spotlight. Many New Yorkers developed an interest after learning about the unique traits and historical context of this special fabric, which was fostered by a harsh climate and woven by rare century-old looms.

Our trip around the region convinced me that the distinctive features of Aizu momen fabric also apply to other traditional crafts of the area, including lacquerware and painted candles, not to mention Aizu-Hongo ware, which is already acclaimed in the West. Especially in this age dominated by soulless AI, Aizu's handicrafts, painstakingly hand-crafted with immense dedication using ancient techniques, are perfectly poised to captivate people around the world.

Nana Yamasaki

“YAMMA”成立的第二年，我邂逅了会津木棉。从一开始，我的基本理念就是“不追赶潮流”、“不批量生产”以及“可以长期穿着的日常服装”，因此，会津木棉就是我的理想材料。2015年，怀揣着“将此种独特面料推广至世界各地”的想法，我前往了纽约。不过……这种面料并非一开始就受到关注。

转机发生在新冠疫情期间。遭受疫情袭击的纽约人，开始对自己周围的环境和充斥着大量产品的生活方式产生了疑问，他们审视起自己手中的物品，转向关注其材料和历史背景。

终于，会津木棉站到了聚光灯下。这些布料经过严酷的气候和风土的培育，由世界罕见的百年织机编织而成。在异国他乡，如今许多人都已了解了其特性和背景，开始选用会津木棉。

经过这段旅程，我已确信，会津木棉的事例也同样适用于会津的其他传统工艺品。会津本乡烧已在欧美获得了高度评价，其中也包括会津涂和会津绘蜡烛。如今正是AI大行其道的时代，正因如此，我相信会津手工艺那种不惜时间与精力的执着，以及日积月累的历史积淀，蕴含着征服世上所有人心的潜力。

山崎Nana

Refreshing handmade crafts in the age of AI

在AI普及的时代更应探访“手工艺之乡”

Nana Yamasaki: Nana founded her apparel brand YAMMA in 2008. In 2015, she took over operations of the Harayama Textile Factory, an Aizu momen fabric factory that was set to shut down. She became the representative director of HARAPPA Co., Ltd. She is currently based in New York. Last year, she opened YAMMA Kagurazaka in Tokyo.
https://yamma.jp

YamasakiNana：2008年创立服装品牌“YAMMA”。为了让即将关闭的会津木棉工厂“原山织物工厂”存续下去，于2015年选择继承其业务。出任“株式会社HARAPPA”董事长。现居纽约。去年，于东京开设“YAMMA神乐坂”。
https://yamma.jp

I discovered Aizu momen fabric a year after launching YAMMA. It was an ideal material for me, as my basic philosophy from the very beginning was to avoid trends and mass production, pursuing durable daily wear. In 2015, I moved to New York, hoping to share this unique fabric with the world. But at first, things didn't go well.

The COVID-19 pandemic turned the tide. Facing this health crisis, New Yorkers started to re-examine their surroundings and their lifestyles, which had become dominated by mass production. They began scrutinizing their consumption choices and paying attention to things like the materials used and historical background.

Yohei's recommended sake lineup: (1) The 2024 standard sake releases. (2) Notable products from up-and-coming breweries. (3) Wine, shochu, liquor, and other Aizu-produced drinks besides sake. *Availability depends on the season.

白井先生推荐的2024年版经典酒（①）、备受关注的酒庄的人气酒品（②）、葡萄酒、烧酒，以及会津产的非日本酒类和饮品（③）※部分产品在某些季节可能无法供应

Uekiya Shoten Liquor Store
1-35 Baba-machi, Aizuwakamatsu, Fukushima
http://www.uekiya.net
酒类售卖店“植木屋商店”
福岛县会津若松市马场町1番35号
ttp://www.uekiya.net

Masakuni Seki (left in the photo above), president of Sekibikodo and the person who opened and runs HHT, describes the facility as "the world's only site that specializes completely in Aizu and the Tohoku region."

开设并运营HHT的关美工堂社长关昌邦先生（上图左）表示：“这是一个专注于会津和东北地区、独一无二的设施。”

A facility for visitors to easily explore Aizu's craftsmanship culture

轻松邂逅会津匠心文化的设施

"A lacquerware company renovated its former headquarters and factory to establish this facility. This place has been receiving attention as a sophisticated hub of Aizu's product-making culture," our guide, Nana, said of the Human Hub Tenneiji soko (HHT) which opened in November 2022.

Accommodated in the spacious building is a store selling traditional goods, including Aizu lacquerware and Aizu momen fabric, as well as local foodstuffs. There also is a cafe, a shared studio for aspiring artisans, a coworking space, and a print lab where people can print out large posters and T-shirts. The facility serves as a new hub of Aizu, connecting people with traditional and modern craft.

“这里原本是漆器业公司，旧总部和工厂经翻新后得以开业。作为会津匠心文化的时尚‘枢纽’而备受关注。”

本次旅行的解说员山崎女士介绍的是2022年11月开业的“Human Hub天宁寺仓库”（HHT）。

在宽敞的建筑物内部，除了经营会津涂、会津木棉等传统产业商品和当地食材的“商店”以外，还有“咖啡馆”、“共享工作室”、“联合办公空间”，甚至还附设了可以印制大幅海报和T恤的“打印实验室”。由此便成为了会津的全新枢纽，连接起了人与时代。

At HHT's store, visitors can purchase not only traditional Aizu lacquerware dishes but also novel outdoor lacquerwork, wicker bags and more. Clothing and accessories from YAMMA are available too, which Nana designed using HARAPPA's Aizu cotton fabric.

除了传统的会津涂，商店还贩售新时代的户外用漆器和编织袋，另外，还可购买山崎女士以HARAPPA的会津木棉设计的YAMMA品牌服装和配饰。

Human Hub Tenneiji soko
7-38 Tenneiji-machi, Aizuwakamatsu, Fukushima
https://tenneijisoko.com
Human Hub 天宁寺仓库
福岛县会津若松市天宁寺町7–38
https://tenneijisoko.com

Choice sake brewed in Aizu embodying tireless handiwork

同为“手工艺”的结晶 会津当地酿造的众多名酒

Yohei is also a DJ. His shop features large speakers and even a DJ booth (top photo). Visitors can sample seasonal sake and more (bottom photo).

白井先生同时也是一位现役DJ。店内设有大型音箱和DJ台（上图）。还可试喝品尝应季的日本酒等（下图）

"The home of handicrafts"
AIZU, FUKUSHIMA

"Dry, yet very sweet—that's how I'd describe Aizu's sake," said Yohei Shirai, the 18th-generation owner of the Uekiya Shoten liquor shop. The store's product lineup features sake from every brewery in Aizu. We asked Yohei what characterizes the region's sake.

"Aizu is far from the sea. Many foods, like fish, had to be preserved and heavily seasoned to be transported," said Yohei. "That's why people here prefer sake with a very sweet, robust flavor over lightness. Another interesting point is that even within Aizu, each brewery and area naturally develops its own unique flavor."

Yohei went on to say that breweries located in the snowy mountains tend to produce sweeter sake.

"The flavor of each rice brew reflects the brewery's specific location," said Yohei. "I think the best way to enjoy a drink is to savor it in its place of origin."

“口感辛辣但甜味浓郁，这便是会津的酒。”

酒类售卖店“植木屋商店”汇集了会津地区所有酿酒厂的日本酒。我们向其第十八代传人白井与平先生请教了会津日本酒的特点。

“会津远离大海，鱼类等腌制食品不可避免地要经过大量调味。因此，相比清淡的滋味，会津的人们更喜欢甜味浓郁、口感醇厚的酒。另外，有意思的是，即便同在会津，各酿酒厂也有着不同的风味，这是不同的土地和自然条件所孕育的。”

白井先生表示，建在多雪山间的酿酒厂所产的日本酒“更为甘甜”。

“每一款都是土地孕育出的味道。在其产地饮用，也许就是最能够享受美味的品酒方式。”

"During the Edo period, Aizu painted candles were one of the leading industries of our region. They were presented to shoguns many times," said Shigeko Ozawa of the Ozawa Rosokuten candle shop, which has been in business for seven generations.

The tradition of painted candle production has been handed down since the Muromachi period (1333–1568). Meticulously hand-painted on the pale white surface of the candles are plum blossoms, chrysanthemums, and other vivid floral motifs.

"Aizu has heavy snowfall," said Shigeko. "So during the winter, there are no flowers to offer at Buddhist altars. That's why painted candles filled a great need, serving as flower offerings that could last the winter."

The principal material of the candles used to be lacquer, but now they use oil extracted from the fruit of Japanese wax trees. The wicks are made from *washi* (Japanese paper) and rush plants. Shigeko says that these candles burn in a distinctly different way than Western candles, which are made of paraffin and use cotton wicks.

"Aizu painted candles produce a large flame and go out without dripping. The tone of their light is also distinctive. I hope more people get to know the soothing light that Aizu candles offer."

“江户时代，会津绘蜡烛是此区的代表性产业之一，曾多次上贡予幕府将军。”

七代传承老字号“小泽蜡烛店”的小泽成子女士如是说道。

从室町时代开始，会津绘蜡烛就一直都在这片土地上生产制作。蜡烛的白色基底上，精心绘制着一朵朵鲜艳的梅花和菊花等花卉。

“会津的冬天多雪，连佛坛都没有鲜花供奉。作为一种在冬天也不会枯萎的供花，绘蜡烛非常受重视。”

在主要原料上，过去采用的是漆，后来则使用木蜡树果实提取的油脂，灯芯部分使用的是和纸与蔺草。相比以石油为原料、以棉线为芯的洋蜡烛，其燃烧方式也全然不同。

“火焰旺盛，直到燃尽都不会产生蜡滴。而且，烛光也与一般有所不同。我希望拥有宁神静气光芒的会津绘蜡烛能够广为人知。”

Ozawa Rosokuten, producer of Aizu painted candles
6-27 Nishisakae-machi,
Aizuwakamatsu, Fukushimaima
https://www.aizuerousoku.com

会津绘蜡烛 “小泽蜡烛店”
福岛县会津若松市西荣町6–27
https://www.aizuerousoku.com

Shigeko happily welcomes a customer who came all the way from Hong Kong to buy painted candles (top photo). Shown below is the facade of Ozawa Rosokuten, a charming structure that was built in the early Meiji era (1868–1912).

小泽女士笑容满面地招待从香港远道而来购买绘蜡烛的客人（上图）。充满情调的小泽蜡烛店始建于明治初期（下图）

"The home of handicrafts"
AIZU, FUKUSHIMA

Bringing universal healing Aizu's traditional candles

会津传统烛光带来普世的治愈

The production of Aizu painted candles requires numerous steps: hand-rolling wicks, dipping the wicks in wax, building up the wax, planning and painting the design, coating the surface with a thin layer of wax, then cutting the top and bottom to adjust the length. The process takes around a month and is done solely by artisans. Pictured at the top are rush plants, the raw material for the candlewick.

"会津绘蜡烛"要经过卷芯、固芯、蜡挂、上刨、绘画、外罩、剪头和剪尾等多道工序，全部由工匠手工制作，制作完成大约需要一个月的时间。最上面的照片，是用于绘蜡烛灯芯的原材料——蔺草。

Practical beauty at its finest, widely-adored lacquerware from Aizu

“实用之美”尽在于此
源于会津，长期供应全日本的漆器

Hoping to pass on the beauty and magnificence of lacquerware to future generations, Masatake established the Museum of Aizu Lacquerware Traditions in 2019, opening up Suzuzen's historic workshop to the public. Extremely valuable works of lacquerware are on display at the facility.

为了“将漆器之美和辉煌传承给后世”，铃木先生于2019年，对外开放店铺的历史建筑，并建立“会津涂传承藏”，展示珍贵的漆器作品。

"A distinct characteristic of Aizu lacquerware is how high-quality products can be churned out at reasonable prices," said Masatake Suzuki, the sixth-generation owner and chair of Suzuzen, a long-established lacquerware producer with over 190 years of history.

"The lacquerware from other areas is often seen as luxury items, whereas Aizu's lacquerware has long been for the masses," he said.

Masatake explained that Aizu lacquerware, and Suzuzen's products in particular, started to spread throughout Japan in the Edo period (1603–1867), as it catered to the taste and needs of the era. As demonstrated by the fourth-generation proprietor's early adoption of plastic as an undercoating for lacquerware, Suzuzen has been actively committed to innovating its techniques, a mindset that persists to this day.

"Times have changed, and lacquerware no longer holds the prevalence it used to have in households," said Masatake. "Still, we are continuing to take on new endeavors, like prototyping lacquered fabric products, to share this incredible craft with as many people as possible."

“‘会津涂’的特点是质量优秀，且又能快速而廉价地大量生产。”

创业至今已超过190年的老字号“铃善漆器店”第六代传人铃木胜健会长如是说道。

“如果说其他产地的漆器是高级作品，那么会津长年以来制作的就是大众商品。”

据铃木先生所说，会津涂——特别是铃善漆器从江户时代开始就流通于全日本，不断满足着社会的需求。曾祖辈们也积极推进了技术的革新，如率先尝试将塑料应用于胎体。如今，铃善漆器依旧在不断追求创新。

“时代变迁之下，漆器在家庭中的存在感日渐稀薄。即便如此，我依然希望让更多人了解漆涂的优点，因此，我仍在不断挑战并尝试制作新作品，例如涂层织物等。”

"The home of handicrafts"
AIZU, FUKUSHIMA

"He's one of Aizu's leading lacquerware artisans," Masatake (left) said of Kosai Nakamura (right), a certified traditional craftsman. "We have people here who are just as much treasures as our lacquerware."

铃木先生（照片左）介绍传统工艺师中村光彩（同右）时表示：“他是会津漆器工匠的代表人物。漆器之外，我们还保有如瑰宝般的人才。”（铃木先生）

Visitors can try their hand at creating *maki-e*, a type of lacquerware decorated with various powdered materials. Kosai said that our guide, Nana, "has a natural talent for this."

还可体验以莳绘粉（金属粉末）装饰漆器的“莳绘”工艺。这次由中村先生亲自指导山崎解说员。“山崎女士的莳绘天分非常出众。”（中村先生）

Suzuzen, producer of Aizu lacquerware
1-3-28 Chuo, Aizuwakamatsu, Fukushima
https://suzuzen.com

会津涂 “铃善漆器店”
福岛县会津若松市中央1–3–28　https://suzuzen.com

"The artisan's spirit matters more than the look or shape of their work. Another key point is how we unlock the potential of the clay," said Toshihiro. "That's what our craft is all about."

“相比美丽的外观和精致的形状，更重要的是创作者的精神。以及思考如何充分发挥出土壤的力量。我们的工作不外乎如此。”（利浩先生）

"The home of handicrafts"
AIZU, FUKUSHIMA

"The pieces my father and I produce have a texture and feel that can only be achieved in Aizu. This is because we are committed to using locally-produced clay and traditional techniques," Toshinori explained.

“我认为，通过坚持使用本地土壤和传统技法，使得父亲和我的作品具有一种唯此地才能诞生的风韵和质感。”（利训先生）

The larger bowl is one of the eighth-generation owner Toshihiro's iconic pieces, called *toshi-bachi*, named for the artisan himself. Below that, in beautiful crimson, is a Tenmoku glaze sake cup by ninth-generation owner Toshinori.

第八代传人利浩先生的代表作之一，以自己的名字命名的“利钵”（照片上部），以及出自第九代传人利训先生之手的、呈现美丽绯红色的“朱彩天目杯”（同下）

"We hail from a lineage of priests that served at Fukuoka prefecture's Munakata Taisha Shrine. Our ancestors moved to Aizu during the Nara period (710–784), established Munakata Shrine there, and served as priests for generations. They later began making pottery and founded the kiln in 1719," said Toshihiro Munakata, the eighth-generation owner of the Munakata Kiln, which produces Aizu-Hongo ware.

Connoisseurs around the world have been impressed with the Munakata Kiln's pieces for quite some time. In 1958, the sixth-generation owner's *nishin-bachi* (bowl used for pickled herring) won the Grand Prix at the Brussels World's Fair. Toshihiro and his eldest son, Toshinori, the ninth-generation owner, have held solo exhibitions worldwide in cities like Paris and New York.

Toshinori said, "To share the charm of Aizu-Hongo ware across the world, I need to hold onto a solid philosophy as a potter."

“我们祖上是福冈县宗像大社的神官。奈良时代搬迁至会津并建立了宗像神社，代代担任神官。而后开始陶艺创作，并于1719年开启了事业。”

会津本乡烧“宗像窑”第八代传人宗像利浩先生，如上讲述了他的祖先。很早以前，宗像窑的作品就令世界各地的鉴赏家惊叹不已。1958年，第六代传人所制作的“鲱钵”在比利时布鲁塞尔世界博览会上荣获了奖项。利浩先生与其长子、即第九代传人利训先生也曾在巴黎和纽约举办个展。

“我认为，要向世界传达本乡烧的魅力，就必须具备身为陶艺家的哲学。”（利训先生）

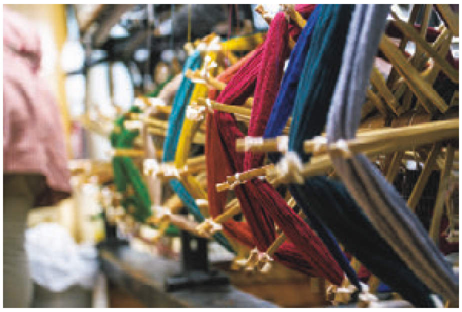
Munakata Kiln, producer of Aizu-Hongo ware
3115 Hongo-kamiko, Aizumisato-machi, Onuma, Fukushima
https://www.munakatagama.net
会津本乡烧 “宗像窑”
福岛县大沼郡会津美里町字本乡上甲3115番地
https://www.munakatagama.net

Ceramics born from Aizu and renowned worldwide

孕育自会津的土地 世界公认的极致陶器

Highly functional and resilient fabric, cultivated by the region's severe climate

孕育自会津严酷风土 高功能且久穿不腻的面料



"The home of
handicrafts"
AIZU, FUKUSHIMA

HARAPPA Factory, producer of Aizu momen
4-25 Hiyoshi-machi, Aizuwakamatsu, Fukushima
https://www.harappaaizu.com

会津木棉 "HARAPPA"
福岛县会津若松市日吉町4–25
https://www.harappaaizu.com

The main feature of the fabric is its stripe patterns. "Each village has its traditional pattern. Some say they can tell which village a certain kimono was made in just from the stripes," Nana said. Workers at HARAPPA dye the yarn, prepare the warp and weft, and weave the materials into textiles using vintage shuttle looms. The twenty or so weaving machines all run on a single motor in the attic, connected by a belt. Nana explained, "The entire building functions as one loom."

会津木棉的特征是条纹图案。山崎这样说道："光凭和服上的条纹，就能分辨出是哪个村庄的，因为各聚落都有自己传统的条纹图案。"在HARAPPA，人们会染线、准备经线和纬线，然后用旧式的"织梭机"织成布匹。二十多台纺织机全部通过皮带连接，由阁楼上的一台电动机驱动。"整个建筑本身就是一台纺织机。"（山崎女士）

"The texture of Aizu momen fabric is a little rugged and rough. But it actually has an open weave and is highly breathable, making it comfortable to wear even in the summer," Nana Yamasaki, our guide for this feature, told us. "Aizu momen is a fabric cultivated by the extreme climate of the region, where we face sweltering heat and heavy snowfall."

Nana is a representative of HARAPPA, Aizu's only textile factory that covers the entire fabric manufacturing process from dyeing to weaving. She is also the designer of YAMMA, a brand based both in Japan and New York.

"Early in my business journey, people advised me that Aizu momen would not catch on outside of Japan," Nana said. "But they turned out to be wrong. Originally meant for *noragi* (traditional workwear), it's highly functional and has a somewhat rugged texture, which customers find both charming and timeless. Now, it's a favorite among New York's celebrities."

"这种面料虽略显粗糙生硬，实际上却有很多间隙，透气性良好，夏天使用也很舒适。另一方面，因内部含大量空气，所以还具有很好的保温性。会津夏季酷热，冬季暴雪，严酷的气候孕育出了会津木棉纺织物。"

这次旅行的"解说员"山崎Nana女士强调道。她是会津唯一一家包揽从"染色"到"纺织"全工序的纺织工厂——"HARAPPA"的法人代表，同时也是在纽约设有基地的"YAMMA"品牌的设计师。

"起初我也曾被告知'这类硬质的布料在国外不会受欢迎'，但是事实并非如此。这种面料具有高度的功能性，以及略显粗犷的'田园工装'风格，许多人认为其可爱且久穿不腻。在纽约，甚至有不少名人也热衷于穿戴这种布料。"

Aizuppo **is an endearing term that describes the strong moral compass, resolve, and persistence of the people of the Aizu region in western Fukushima Prefecture. The area endures scorching summer heat and heavy winter snowfall, a harsh environment that likely helped birth the strong-willed spirit of Aizuppo. Among the many unique crafts they have treasured and passed down for centuries are Aizu *momen* (cotton), Aizu-Hongo ware, Aizu lacquerware, Aizu painted candles, and more, all of which are now attracting worldwide attention.**

Guide: Nana Yamasaki (Representative of HARAPPA/designer)
Interviewer/writer: Takeshi Nakamoto
Photographer: Akiko Sudo

“会津ppo”——这个词语，表达的是活在这片土地的人们所拥有的强烈正义感、坚定以及执着。酷热的夏天，受困于暴雪中的冬天——也许正是因为环境严苛，会津ppo才应运而生。会津木绵、会津本乡烧、会津涂、还有会津绘蜡烛……便是这些有着“坚定不移的内心”之人，在这数百年来始终精心制作的东西。如今，这些个性丰富的杰作正在受到世界的关注。

解说员: 山崎Nana（HARAPPA法人代表/设计师）
采访·撰稿：仲本刚　摄影：须藤明子

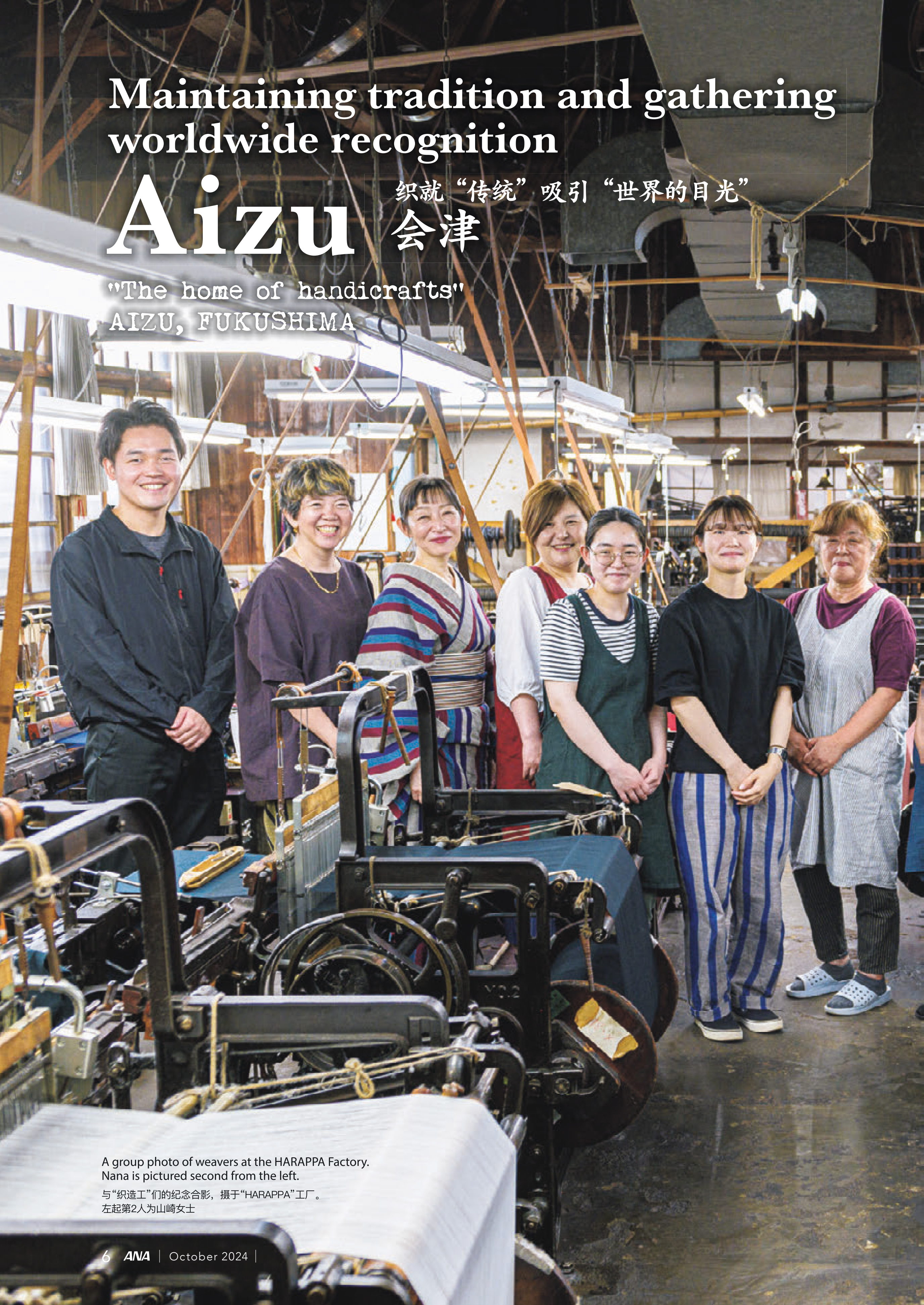
Maintaining tradition and gathering worldwide recognition

Aizu

织就“传统”吸引“世界的目光”

会津

"The home of handicrafts"
AIZU, FUKUSHIMA



A group photo of weavers at the HARAPPA Factory.
Nana is pictured second from the left.

与“织造工”们的纪念合影，摄于“HARAPPA”工厂。
左起第2人为山崎女士

New Mosque built in 1663 during the Ottoman Empire / Photographer: Aflo
1663年，奥斯曼帝国时期建造的新清真寺／照片：Aflo

Istanbul

Services to Istanbul are scheduled to begin on February 12, 2025. Istanbul is widely known as the crossroads of Eastern and Western cultures. Having flourished for thousands of years, the city overflows with historical heritage, and you're sure to encounter something new.

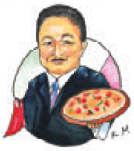
Hagia Sophia, Topkapı Palace, the Blue Mosque, *nazar* blue eye amulets (also called Medusa's or evil eyes), and many more treasures await you in Istanbul.

| *Inoue's eye* |

Turkish cuisine is one of the world's three greatest cuisines, along with French and Chinese. In fact, Turkey is said to be the origin of pizza and rice pilaf. The variation on offer is truly staggering, as Turkish cuisine uses a wide variety of ingredients.

In Istanbul, anything you eat is bound to be delicious, but my personal favorite is *balik ekmek* (mackerel sandwich). Onion, lettuce, and a simple grilled mackerel on French bread with a squeeze of lemon. The appearance, taste, and concept are fantastic. It's the perfect combination of a Japanese favorite, grilled fish, and a Western-style sandwich. Delicious!

With the addition of these three new routes, ANA's European route network will expand to a total of nine destinations with 49 flights per week, bringing Europe even closer to Japan. With numerous connections available as well, this winter, the door to Europe will be wide open. All of us at ANA are looking forward to ushering you to cities all over the continent, each brimming with their own special charm.



感谢您一直以来搭乘全日空。

今年的黄金周和暑假期间，有很多人前往海外。“时光一去不复返，所以要来就趁现在。”这是在夏威夷时，一位客人告诉我的话。在萌生“想去”这一念头的当下便说走就走，这样积极的心境令我大受触动，深表同感。

今年冬天，全日空将新增飞往米兰、斯德哥尔摩和伊斯坦布尔的航班。出于个人坚持，本月我将向大家介绍这三座城市的魅力所在。如果大家能因此也萌生“想去”的念头，那我将不胜荣幸。

米兰

12月3日，米兰航线将开启首航。米兰不仅以其时尚和艺术而著称，也是一座知名的经济城市。圣诞节期间，米兰还会展示独具当地特色的高端品牌圣诞树，每年都会吸引众多目光。

在绵延西北部的森皮奥内公园中，有一座能够俯瞰米兰的塔楼，名叫“布兰卡塔”。站在这座米兰人也不太熟悉的塔上，您可以欣赏到阿尔卑斯山脉和宛如繁星点缀一般的夜景。

| 井上之眼 |

我对米兰有着特殊的情感，因为大约30年前，我曾负责关西国际机场-米兰航线（1998年停航）的开通筹备工作。当时的机场办公室全由混凝土浇筑而成，只有大门是醒目的柠檬色，与灰色形成了鲜明对比。面对这种讲究所有细节的审美品位，感动之余，我们只能承认，这就是意大利。

斯德哥尔摩

接下来要介绍的，是预计于2025年1月31日开始运营的斯德哥尔摩航线。除了水与自然之美，这座城市还因其在家具和餐具领域的北欧设计，以及作为ESG先进城市的地位而闻名，并有望成为通往北欧的交通枢纽。另外，从墙壁到椅子都由冰制成的“冰吧”也很值得体验。

| 井上之眼 |

瑞典的圣诞老人与其他地区略有不同，其形象源自于当地的精灵“Tomte”，穿着灰色的毛衣和尖顶帽，是“可爱的小个子圣诞老人”。

全日空航线开通的时候，圣诞老人们大概已经顺利完成重要使命，正在某处举办“庆功会”了吧，我很喜欢这样的氛围。

伊斯坦布尔

作为“东西文化的交汇点”，伊斯坦布尔拥有广泛的知名度，其航线预计于2025年2月12日开始运营。这座自古以来就繁荣发达的城市拥有许多历史遗产，一定能带来新的体验和启发。

这里有着许多景点和特产，包括圣索菲亚大教堂、托普卡帕宫殿、蓝色清真寺，以及又被称作美杜莎蓝眼的护身符“Nazar Boncuğu”等。

| 井上之眼 |

土耳其菜是与法国菜、中国菜并列的世界三大菜系之一，披萨和烩饭的鼻祖据说也是土耳其菜。不同食材在此交汇，丰富多彩的美食世界令人着迷。

在伊斯坦布尔，无论吃什么都美味至极，但我最推荐的还是青花鱼三明治。法式面包夹上洋葱、生菜和简单的盐烤青花鱼，挤上大量柠檬汁，然后再大快朵颐。外观，构思，还有美味，正是令人惊叹的“日本与西方饮食文化的交融”啊！

算上这次新增的3条航线，全日空欧洲航线已扩展到9个目的地和每周49个班次，欧洲变得愈发近在咫尺。这个冬天，转机将变得更为便捷，通向世界的大门已敞开。我们全体员工都期待，能够在充满魅力的欧洲街角与大家相见。

Greetings from President & CEO, Shinichi Inoue

To Milan, Stockholm, and Istanbul

开启米兰、斯德哥尔摩和伊斯坦布尔的旅程

President & CEO, ANA
全日空航空公司代表取缔役社长
Shinichi Inoue
井上慎一

Thank you for flying with ANA.

This year, many people went abroad for Golden Week and summer vacation. A client visiting Hawaii told me, "I'll never have this time back. I came here because it was now or never." I was touched by their positive attitude and their get-up-and-go spirit.

This winter, ANA will be flying to Milan, Stockholm, and Istanbul. So, in this month's issue, I'd like to introduce some of the things I personally find charming about these cities. I hope this inspires some get-up-and-go in you, too.

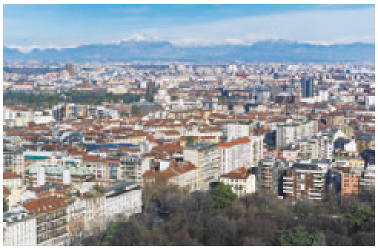
Milan

Services to Milan are scheduled to begin on December 3. This economic hub is also a cornerstone of the fashion and art worlds. During the Christmas season, flocks of tourists gather here to see the city's famous high-end Christmas trees.

A tower called Torre Branca in Sempione Park in the northwestern part of the city offers a panoramic view of Milan. From this tower, which is little known to even residents of Milan, visitors can enjoy a night view of the Alps beneath a star-studded sky.

| Inoue's eye |

Milan holds a special place in my heart, as I worked on preparations for the launch of the route from Kansai International Airport to Milan (suspended in 1998) about 30 years ago. At that time, their airport office was all poured concrete, with the only color being the lemon-yellow doors, which contrasted vividly with the gray. I was impressed by the aesthetic sense that went into every aspect of the building, as stylish as one would expect from Italy.



Streets of Milan as seen from Torre Branca / Photographer: Aflo
从布兰卡塔楼俯瞰米兰街景／照片：Aflo

Stockholm

Next, services to Stockholm are scheduled to begin on January 31, 2025. The city is famous not only for its waterways and natural beauty, but for Scandinavian design, which has birthed hugely popular furniture and other home goods. It's also a leading ESG city, expected to become a central transit hub for all of Northern Europe. There's even an ice bar here where everything, from the walls to the chairs, is made from ice.

| Inoue's eye |

The Swedish Santa Claus is a little different from his depiction in other parts of the world. He is modeled after a local sprite called Tomte. Wearing a gray sweater and a pointy hat, he's an adorable, little gnome-like Santa.

ANA begins its service to Stockholm after Christmas, and I like thinking that somewhere near there, Santa Claus and his helpers will be having a party to celebrate their hard work over the holidays.

Santa Claus in the town of Gällivare in the Arctic Circle / Photographer: Akiko Tsunoda
北极圈耶利瓦勒（Gällivare）城的圣诞老人／照片：角田明子

TSUBASA GLOBAL WINGS

10 2024 October

CONTENTS

Cover Photo／Akiko Sudo(Aizu, Fukushima)

Welcome Aboard
Greetings from President & CEO
游目骋怀　社长致辞 004

Aizu
Maintaining tradition and gathering worldwide recognition
会津　织就“传统”，吸引“世界的目光” 006

Amazing “Local Premium” Finds by ANA Employees!
员工的发现！各地精品推介 021

Exploring 47 Japanese Folk Monsters
Aichi: Niryu-no-matsu twin pines, a 300-year-old folk tale
日本47妖怪散步
爱知：传承300年的百物语“二龙之松” 024

Shizuoka: A Tea Room Sauna overlooking a mountain stream at an ancient inn
静冈：在老字号旅馆的“茶室桑拿”一览溪流美景 028

Wings Style
Recipe Contest champion chef imagines the future of in-flight meals
翼之流仪 030
荣获“食谱大赛”最优秀奖的机上餐饮

ANA Group Information 034
全日空　最新消息

Photo: Hidetoshi Hara(Nagoya,Aichi)

Publisher: All Nippon Airways Co., Ltd. Editorial: Kobunsha Co., Ltd.
Managing editor: Koji Tanabe Editor: Katsushi Nimura Supervisor: Manoue Yamashita
Editors: Sakurako Nakano, Misaki Yamashita, Takeshi Nakamoto,
Miki Kojima, Hiroko Hattori, Marie Takada,Lisa Fujisawa
Designers: Junichiro Matsuzawa, Naomi Ishikawa (Kamegai Design Office),
Masakazu Yamamoto, Jiro Nozaki, Ayahiko Kondo (Studio Give),Takashi Tsukahara (Trimdesign),
Nozomi Yokoyama,Hiroshi Kitta(attik), Masayuki Suzuki (S design inc)
Editorial assistance: Kenji Kawamoto, Yuko Tokoro (Castnet Co., Ltd.)
Translation: KPS Products Corp. Printing: Kyodo Printing Co., Ltd.
Editorial inquiries:Kobunsha Co., Ltd. / TEL: 03-5395-8150
Advertising inquiries:ANA X Inc., Daily Life Business Department / E-mail: ml_notice_anamedia@ana-x.co.jp

Copyright © All Nippon Airways/Kobunsha 2024
Unauthorized reproduction or reprinting of the photos and articles in publication is prohibited.
All prices that appear in this publication are tax inclusive.

ANA KEIKYU 神奈川県 横須賀市 Yokosuka City 三浦市 Miura City

World Sailing Special Event

スポーツくじ WINNER BIG

Sponsored in part by the Sports Promotion Fund and Lottery

【Official website】

Hosted by the ANA Windsurfing World Cup Yokosuka Miura Executive Committee.

TSUBASA GLOBAL WINGS

ANA Inspiration of JAPAN | A STAR ALLIANCE MEMBER

10 The Inflight Magazine of ANA Group October 2024 No.663

Aizu
Maintaining tradition and gathering worldwide recognition

Shizuoka: A Tea Room Sauna overlooking a mountain stream at an ancient inn

Wings Style:
Recipe Contest champion chef imagines the future of in-flight meals

会津
织就“传统”，吸引“世界的目光”

静冈：在老字号旅馆的“茶室桑拿”一览溪流美景

翼之流仪
荣获“食谱大赛”最优秀奖的机上餐饮

翼の王国
日本語版は
こちら

Take me home!